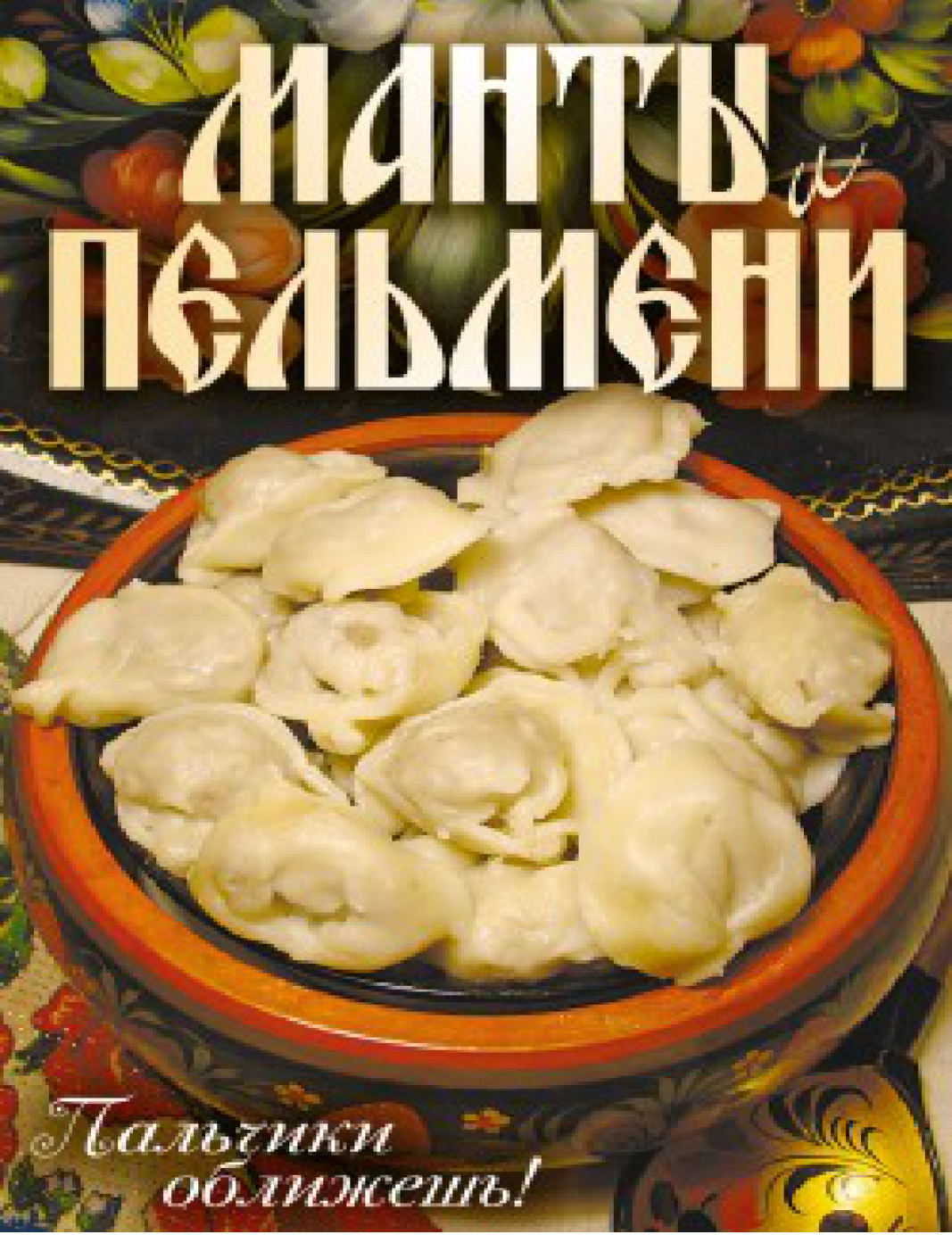
МАНТЫ
и
ПЕЛЬМЕНИ
Пальчики
оближешь!

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Если вы хотите порадовать себя и своих близких вкусным блюдом, необязательно готовить заморские деликатесы. Множество приведенных в этой книге рецептов помогут вам приготовить такие вкусные манты и пельмени, что даже гурманы попросят добавки.

- Сергей Кротов
  - Манты
    -
    - Манты с начинкой из баранины
      -
    - Манты с начинкой из баранины по-казахски
      -
    - Манты острые с мясной начинкой
      -
    - Манты с начинкой из мяса и тыквы
      -
    - Манты с начинкой из мяса, тыквы и моркови
      -
    - Манты с начинкой из мяса и джусая
      -
    - Манты с начинкой из баранины, тыквы и черемши
      -
    - Манты с начинкой из баранины и гречки
      -
    - Манты с начинкой из говядины и риса
      -
    - Манты с начинкой из мяса и яиц
      -
    - Манты с начинкой из говядины и картофеля
      -
    - Манты с начинкой из мяса и овощей
      -
    - Манты с начинкой из мяса и кабачков
      -
    - Манты с начинкой из мяса и капусты
      -
    - Манты «Точикистон» (Таджикистан)
      -
    - Манты с начинкой из мяса и айвы

- Манты с начинкой из вареного мяса и яиц
- Манты с начинкой из колбасы
- Манты с начинкой из ветчины, горошка и сыра
- Манты с начинкой из куриного мяса и помидоров
- Манты с начинкой из куриного мяса и риса
- Манты с начинкой из утки по-киргизски
- Манты с начинкой из печени
- Манты с начинкой из ливера
- Манты с начинкой из бараньих почек
- Манты с начинкой из куриной печени, помидоров и сыра
- Манты с начинкой из консервированных сардин
- Манты с начинкой из рыбы по-киргизски
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
- Манты по-особому
- Манты с начинкой из креветок и свинины
- Манты с начинкой из картофеля
  - Рецепт № 1
  - Рецепт № 2
- Манты с начинкой из свежей капусты и яиц
- Манты с начинкой из квашеной капусты и редьки

- Манты с начинкой из тыквы по-таджикски
- Манты с начинкой из репчатого лука и яиц
- Манты с начинкой из лука-порея, брынзы и яиц
- Манты с начинкой из зелени
- Манты с начинкой из джусая по-киргизски
- Манты с начинкой из крапивы, риса и яиц
- Манты сладкие по-уйгурски
- Манты с начинкой из шампиньонов и сыра
- Манты с начинкой из грибов и патиссонов
- Манты с начинкой из соленых грибов, яиц и риса
- Манты с начинкой из сыра, лука и помидоров
- Манты с начинкой из брынзы и яиц
- Манты с начинкой из творога
- Манты с начинкой из творога и тмина
- Манты с начинкой из творога и копченой сельди
- Манты с начинкой из творога и орехов
- Манты с начинкой из творога и изюма
- Манты с начинкой из шоколадной творожной массы

○ Пельмени
- Пельмени по-сибирски
- Пельмени по-уральски

- Пельмени по-марийски
- Пельмени по-уфимски
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени по-баргузински
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени по-сахалински
- Пельмени по-азербайджански (дюшбара)
- Пельмени по-таджикски
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
  - Рецепт №3
- Пельмени по-татарски
- Пельмени по-казацки
- Пельмени по-алтайски
- Пельмени по-белгородски
- Пельмени по-воронежски
- Пельмени по-осетински
- Пельмени по-адыгейски
- Пельмени по-тюркски
- Пельмени в бульоне
- Пельмени с начинкой из баранины
- Пельмени с начинкой из свинины

- Пельмени с начинкой из говядины и свинины
  - Рецепт №1
    -
  - Рецепт №2
    -
- Пельмени с пикантным вкусом
  -
- Пельмени по-семейному
  -
- Пельмени с начинкой из мяса запеченные
  -
- Пельмени с начинкой из вареного мяса
  -
- Пельмени с начинкой из говядины и капусты
  -
- Пельмени, тушенные в овощах
  -
- Пельмени с начинкой из баранины
  -
- Пельмени с начинкой из постного мяса
  -
- Пельмени с начинкой из мяса, сыра и яиц
  -
- Пельмени с начинкой из свинины и квашеной капусты
  -
- Пельмени с начинкой из свинины и тыквы
  -
- Пельмени с начинкой из говядины и свеклы
  -
- Пельмени с начинкой из говядины и моркови
  -
- Пельмени с начинкой из говядины и картофеля
  -
- Пельмени с начинкой из телятины и сыра
  -
- Пельмени с начинкой из куриного мяса
  -
- Пельмени с начинкой из курицы и сыра
  -
- Пельмени с начинкой из курицы и риса
  -
- Пельмени с начинкой из мяса нутрии и шампиньонов

- Пельмени с начинкой из крольчатины
- Пельмени с начинкой из оленины
- Пельмени с начинкой из пернатой дичи
- Пельмени с начинкой из баранины, свинины и мозгов
- Пельмени с начинкой из ветчины и грибов
- Пельмени с начинкой из печени и сала
- Пельмени с начинкой из печени и гречки
- Пельмени с начинкой из печени и грибов
- Пельмени с начинкой из ливера
- Пельмени с начинкой из ливера и грибов
- Пельмени с начинкой из легкого
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени с начинкой из мозгов
- Пельмени с начинкой из рыбы
- Пельмени с начинкой из щуки
- Пельмени с начинкой из рыбного фарша и копченой рыбы
- Пельмени с начинкой из рыбы и грибов
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени «Морские гребешки»
- Пельмени с начинкой из рыбы и морской капусты

- Пельмени с начинкой из семги (осетра)
- Пельмени с начинкой из рыбы, моркови и зеленого горошка
- Пельмени с начинкой из рыбы и капусты
- Пельмени с начинкой из вязиги и риса
- Пельмени с начинкой из креветок
- Пельмени с начинкой из мидий
- Пельмени с начинкой из кальмаров
- Пельмени с начинкой из картофеля
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
  - Рецепт №3
- Пельмени с начинкой из картофеля и грибов
- Пельмени с начинкой из картофеля и сыра
- Пельмени с начинкой из картофеля и творога
- Пельмени с начинкой из свежей капусты
- Пельмени с начинкой из цветной капусты и грибов
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и орехов

- Пельмени с начинкой из квашеной капусты и риса
- Отварить пельмени в подсоленной воде.
- Пельмени с начинкой из помидоров и сыра
- Пельмени с начинкой из фасоли и лука
- Пельмени с начинкой из крапивы
- Пельмени с начинкой из щавеля
- Пельмени с начинкой из сои
- Пельмени с начинкой из зеленого лука
- Пельмени с начинкой из редьки и лука
- Пельмени с начинкой из соленых огурцов и лука
- Пельмени с начинкой из свежих грибов
- Пельмени с начинкой из белых грибов и телятины
- Пельмени с начинкой из лисичек, брюссельской капусты и сыра
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и яиц
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и риса
- Пельмени с начинкой из сушеных грибов и фасоли
- Пельмени с начинкой из свежих грибов и репы
- Пельмени с начинкой из белых грибов, кабачков и картофеля
- Пельмени с начинкой из свежих грибов и гречки
- Пельмени с начинкой из свежих грибов и

помидоров
- Пельмени с начинкой из опят и печени
- Пельмени с начинкой из грибов, запеченные в омлете
- Пельмени с начинкой из соленых грибов
  - Рецепт №1
  - Рецепт №2
  - Рецепт №3
- Пельмени с начинкой из творога и зеленого лука
- Пельмени с начинкой из творога и гречневой крупы

Сергей Кротов
Манты и пельмени. Пальчики оближешь!

Манты

Россия, скажу я вам, – необыкновенная страна: откройте справочник по кулинарии населяющих ее народов – глаза разбегаются! На российской земле сошлись европейская кухня и кухня азиатская. И меня не удивляет (но всегда восхищает) разнообразие кулинарных пристрастий россиян: сегодня – суши и манты, завтра – холодец, сало и пельмени, на третий день – чахохбили, цимес и хачапури... Представьте, насколько мы с вами богаты!

Вот, например, манты. Говорят, что это одно из любимейших блюд народов Востока. Не спорю. Я лично с ними познакомился в свои 13 лет, когда ездил в гости к родственникам на Сахалин. А когда служил в пограничных войсках в Таджикистане, то с удивлением узнал, что это национальное блюдо узбеков. Теперь это и мое родное блюдо, потому что я научился готовить манты, люблю эти славные сочные пирожки, и их полюбила моя семья. Одним словом, манты – это блюдо росиийское. Точка.

Теперь поговорим по существу. Манты похожи на пельмени, но настоящий знаток найдет множество различий.

Во-первых, манты готовят на пару. В первых рецептах я дал специальное разъяснение, как и в чем варить манты. Обязательно смазывайте жиром решетки, на которые укладываете манты. Кладите манты на некотором расстоянии друг от друга, чтобы они не слиплись, готовьте под закрытой крышкой. Весь процесс приготовления занимает около 40 минут с момента закипания воды.

Теперь о втором отличии: манты готовят из теста более крутого, чем пельмени. На самом деле рецептов теста немного, но в книге указан каждый раз тот рецепт приготовления теста, который лучше подходит, на мой взгляд, к предложенной начинке.

В-третьих, манты крупнее пельменей. В Душанбе мне доводилось есть 100-граммовые манты.

Манты по сути те же пирожки, что, например, в русской или немецкой традициях, но приготовлены они на свой манер. Например, манты отличает от привычного для европейца пирожка начинка. В классическом варианте манты делают из мяса с добавлением овощей и трав. Как правило, не используют свиного мяса, зато в почете баранина, конина, верблюжатина. Мясо на Востоке не прокручивают через мясорубку, а рубят вручную острым ножом на кусочки величиной с кукурузное зернышко. Почему, понятно: на Востоке живут потомки кочевников, какие уж

тут мясорубки! Манты любят готовить с луком: его очень тонко шинкуют и рубят ножом, тогда лук не выделяет сока. Обязательный компонент, отличающий настоящие манты от подделок, – курдючное сало, который добавляют в начинку (фарш). Сало вытапливается в процессе тепловой обработки – вот откуда обилие вкусного сока в этих восточных пирожках!

Чтобы готовить манты и наслаждаться ими, не обязательно жить на их исторической родине. Я скажу больше: не обязательно дотошно следовать рецепту-первоисточнику. Нет конины или верблюжатины в магазине – замените сочной свининкой или паровой говядиной. Нет травы, растущей только в предгорьях Алатау, – купите на рынке черемшу или чеснок. Лук – любой – вы найдете на рынке без труда. Я экспериментирую вообще со всей палитрой продуктов, которые можно купить в России. И открою секрет: манты не становятся менее вкусными, они просто хороши по-иному. Поэтому я и собрал рецепты, в которых используются и азиатские, и европейские продукты питания. Короче, российские.

Что делать дальше? Готовьте манты, ешьте и благодарите себя за доставленное удовольствие!

Сергей Кротов

Важное примечание: в рецептах указан объем обычного стакана, то есть 250 мл, в одном таком стакане умещается примерно 160 г муки.

Манты с начинкой из баранины

Тесто: 500 г муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли

Фарш: 1 кг мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 500 г лука, 0,5 стакана соленой воды, 1 чайная ложка молотого черного перца

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Сырые яйца слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки (выдержки).

Начинка: мясо нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить к измельченной мякоти рубленый лук, черный молотый перец и соленую воду, все перемешать, обминая пальцами.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать квадратиками со стороной 10 см. Положить на каждый квадрат по 1 столовой ложке фарша и кусочку курдючного сала. Соединить края теста по диагонали и защипнуть, образуя манты продолговатой формы. Чтобы тесто не подсохло и не стало хрупким, сформированные манты следует накрыть салфеткой.

Как правильно готовить

Готовят манты на пару. Для этого ярусы паровой кастрюли нужно смазать жиром и уложить на них манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом (во время варки манты увеличиваются в объеме вдвое), сбрызнуть холодной водой и варить 40 минут.

Манты с начинкой из баранины по-казахски

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 850 г баранины, 5 луковиц, 0,5 чайной ложки перца красного молотого, 3 чайные ложки растительного масла, соль по вкусу

Сантан (бульон): 0,5 л крепкого мясного бульона, 250 мл 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка красного молотого перца, 8 чайных ложек топленого масла

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Луковицы очистить, мелко нарубить, смешать с фаршем, посыпать красным перцем, влить растительное масло, посолить и тщательно вымешать массу.

Сантан: перец обжарить на масле, смешать с горячим бульоном и уксусом.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками приблизительно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 сантиметров, так чтобы края кружка были тоньше, чем середина. На середины кружков выкладывать по 1 столовой ложке начинки. Края каждого кружка соединить и защипнуть – для лучшего соединения тесто по краям можно слегка смочить водой или смазать яйцом.

Ярусы паровой кастрюли смазать жиром и уложить на них манты так, чтобы они не соприкасались друг с другом, сбрызнуть холодной водой и готовить 40 минут. Если нет паровой кастрюли, можно воспользоваться дуршлагом: смазать его жиром, уложить изделия в ряд (они не должны соприкасаться), укрепить дуршлаг над кастрюлей с кипящей водой или мясным бульоном, плотно закрыть крышкой и готовить манты в течение 40 минут.

? Подавать к столу с сантаном. Советую поставить рядом охлажденную минералку – пригодится, если сантан окажется слишком острым (шутка!).

Манты острые с мясной начинкой

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 600 г мякоти нежирной свинины или говядины, 1 луковица, 10 г чеснока, 40 г масла или маргарина, щепоть перца черного молотого, соль по вкусу

Тесто: муку просеять, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса в тесто растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить на масле или маргарине. Мясо вместе с обжаренным луком и чесноком дважды пропустить через мясорубку, поперчить, посолить и вымешать фарш.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать квадратиками со стороной 10 см. На середину каждого квадратика положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Как правильно готовить

Подготовленные манты выложить на смазанные жиром решетки манты-каскана, затем плотно закрыть емкость крышкой и готовить изделия на пару до тех пор, пока тесто не станет сухим (около 40 минут).

В глубокие пиалы («касы» по-узбекски) положить по 3—4 штуки на порцию и залить их крепким мясным бульоном, предварительно сваренным.

Справка: манты-каскан – это специальная посуда для приготовления классического узбекского блюда: двухъярусная кастрюля, в нижнюю секцию которой наливают воду, а в верхней секции расположено несколько решеток (поддонов с отверстиями), на которые укладывают манты.

Манты с начинкой из мяса и тыквы

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 500 г мякоти баранины или телятины, 3 луковицы, 300 г тыквы, щепоть мускатного ореха, перец черный молотый, соль по вкусу

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: тыкву очистить и натереть на крупной терке. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Мясо нарезать кусочками и пропустить через мелкую решетку мясорубки. Все компоненты тщательно перемешать и добавить соль, перец, мускатный орех.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром примерно 10 см, так чтобы его края были тоньше, чем середина. Положить на середину каждой лепешки по 1 ложке фарша и сформовать манты.

Как правильно готовить

Манты можно приготовить в обычной кастрюле. Глубокую (суповую) тарелку смазать маслом и поставить на дно кастрюли. Уложить на тарелку манты в один ряд так, чтобы они не соприкасались, и накрыть их сверху такой же тарелкой. На дно кастрюли налить воду (вода не должна доходить до края нижней тарелки), плотно закрыть кастрюлю крышкой и поставить на очень слабый огонь. С момента закипания воды варить манты еще около 40 минут.

Манты с начинкой из мяса, тыквы и моркови

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу Начинка: 600 г мяса (говядина или баранина), 250 г тыквы, 250 г моркови, 4 луковицы, 200 г курдючного сала, 2 столовые ложки топленого масла, 70 мл воды, 1 чайная ложка соли, перец красный молотый по вкусу

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо мелко изрубить, луковицы очистить и тонко нашинковать, очищенную мякоть тыквы нарезать маленькими кубиками, морковь натереть на мелкой терке. Все компоненты соединить, посыпать красным перцем, солью и тщательно вымешать фарш. Курдючное сало нарубить.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок не толще 5 мм и диаметром около 10 см, так чтобы края кружков были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки и небольшому кубику сала, края кружков защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Рекомендую подавать к столу эти манты с густым томатным соком. Можете залить манты им как бульоном, а можно и просто подать сок в стаканах.

Манты с начинкой из мяса и джусая

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 600 г мякоти баранины, 50 г курдючного сала, 300 г джусая, 3 луковицы, 75 мл воды, перец черный и красный молотый, соль по вкусу

Приправа ачуу татымал: 550 г чеснока, 300 г перца красного молотого, 250 г растительного масла

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо нарезать мелкими кубиками или пропустить через мясорубку с крупной решеткой, джусай перебрать, промыть, мелко нарезать, слегка посолить и помять толкушкой. Смешать мясо, джусай, мелко нарезанное курдючное сало, рубленый лук, перец, соль, холодную воду и тщательно вымешать фарш.

Приправа: чеснок мелко нарезать, растолочь, соединить с красным молотым перцем и прокаленным растительным маслом, все размешать до однородной массы.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной около 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

Справка: джусай (жусай) – лук душистый (Allium odorum L.); в пищу используют листья и соцветия, имеющие чесночный привкус.

Манты с начинкой из баранины, тыквы и черемши

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г баранины, 3 луковицы, 250 г курдючного сала, 300 г тыквы, 250 г черемши, топленое масло (для смазки каскана), по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: баранину нарубить на мелкие кусочки, луковицу и черемшу измельчить, тыкву очистить и нарезать мелкими кубиками. Подготовленные компоненты соединить, добавить воду, перец, соль, перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из баранины и гречки

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 200 г жирной баранины, 1 стакан гречневой крупы, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана бульона, 1 луковица, [1]*/4 чайной ложки молотого перца*

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: сухую гречневую крупу обжарить на сковороде и варить в молоке 5—8 минут. Добавить молотый перец, предварительно обжаренный лук, сырую баранину, нарезанную мелкими кусочками, посолить по вкусу. Все перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки диаметром примерно 10 см, положить в середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Такие манты у нас дома едят с необычной пастой: пару соленых огурцов (можно квашеную капусту), луковицу и яблочко измельчите в блендере, добавьте по вкусу сахар и немного нерафинированного подсолнечного масла. Подавайте пасту в отдельной посуде, а за столом каждый возьмет себе столько, сколько захочет.

Манты с начинкой из говядины и риса

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 300 г филе говядины, 1 чайная ложка муки, 1 луковица, 2 столовые ложки отваренного риса, 2 столовые ложки жира, по вкусу – соль, перец, петрушка

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку, обжарить, подержать под закрытой крышкой, а затем еще раз пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук обсыпать мукой и обжарить в жире, затем добавить бульон, соль, перец молотый, мелко нашинкованную петрушку, мясо и рис. Все перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, причем края кружка были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Подготовленные манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Манты хороши с пастой из морепродуктов, а если вы ее не любите, то попробуйте с измельченной, сбрызнутой оливковым маслом морской капустой, которую подайте к столу в отдельной посуде.

Манты с начинкой из мяса и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 800 г говядины, 2 луковицы, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо нарезать кусочками примерно по 50 г, обжарить на масле с луком, затем влить в сковороду немного воды или бульона и потомить на огне еще 10 минут. Затем мясо с луком измельчить, добавить соль, перец, мелко покрошенные яйца и все перемешать. Если начинка получится недостаточно сочной, влить 0,5 стакана бульона или воды.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Подавая горячие манты к столу, полейте их растопленным сливочным маслом с добавлением порошка карри (но не усердствуйте, добавляя индийскую приправу, она достаточно специфична на вкус).

Манты с начинкой из говядины и картофеля

Тесто: 600 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 1/3 чайной ложки соли

Начинка: 300 г мякоти говядины, 300 г картофеля, 600 г масла, 1 луковица, 1/4 чайной ложки перца черного молотого, соль по вкусу

Тесто: пшеничную муку просеять на доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С водой и солью и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: сырое мясо и сырой картофель нарезать мелкими кусочками, добавить поджаренный лук, перец и соль и все тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Хороши с катыком или кефиром.

Манты с начинкой из мяса и овощей

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 1 кг мякоти баранины или говядины, 300 г курдючного жира, 4 луковицы, 100 г помидоров, 100 г красного или зеленого сладкого перца, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно затем хорошо отставало от рук, в конце замеса добавить растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо, курдючный жир, помидоры и сладкий перец измельчить, лук мелко нашинковать. Все компоненты смешать, поперчить, посолить и вымешать фарш.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Манты подайте с крепким мясным бульоном. Советую в готовый бульон добавить любую мелко искрошенную зелень (если это кинза, то не слишком много, чтобы не заглушить собственного запаха бульона).

Манты с начинкой из мяса и кабачков

Тесто: 600 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 1/3 чайной ложки соли

Начинка: 500 г мякоти говядины, 100 г свинины, 350 г кабачков, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: мясо вместе с луком пропустить через крупную решетку мясорубки. Кабачки очистить от кожуры и семян и нарезать маленькими кубиками. Мясной фарш смешать с кабачками, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной примерно 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Манты хороши со сметаной или майонезом, который предварительно соедините с тоненько нарезанным зеленым лучком.

Манты с начинкой из мяса и капусты

Тесто: 500 г муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли

Начинка: 1 кг мяса, 2 луковицы, 1 картофелина, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Начинка: мясо лучше порубить в деревянном корыте вместе с луком, мелко нашинковать свежую капусту, добавить сливочное масло, поперчить, посолить. Полученный фарш тщательно перемешать.

Тесто: просеянную муку собрать горкой на стол, сделать в ней углубление и добавить слегка подогретую воду, яйца и соль. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть его чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Из теста раскатать лепешку толщиной 2,5 мм и разрезать на квадраты 10х10 см. На каждый квадрат положить начинку и соединить углы.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты «Точикистон» (Таджикистан)

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г баранины, 4 луковицы, 2 г зиры, 30 г томатной пасты, 30 г топленого масла, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: мякоть баранины пропустить через мясорубку с крупной решеткой, обжарить на топленом масле, добавить предварительно обжаренный лук, томатную пасту, заправить зирой, перцем и солью и все вместе тушить до готовности.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из мяса и айвы

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 1 кг мяса, 300 г курдючного жира, 1 кг айвы, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса растительное масло, затем накрыть тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо, лук и курдючный жир измельчить, смешать с мелко нарезанной айвой, поперчить, посолить и перемешать массу.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Не знаю, подают ли манты на их родине – в Узбекистане – с хреном, но если вы не поленитесь и приготовите нежный соус из хрена со свеклой и сметаной, то он однозначно украсит манты свежим острым вкусом, а вы заодно узнаете, с чем любят есть манты в Нижнем Поволжье.

Манты с начинкой из вареного мяса и яиц

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 800 г вареного мяса (мякоти), 3 вареных яйца, 3 столовые ложки сливочного или топленого масла, 2 луковицы, по вкусу – зелень укропа, перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце процесса в тесто растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: пропустить через мясорубку или измельчить в блендере вареное мясо. Лук очистить, мелко нашинковать, подрумянить на сковороде с маслом, положить на эту же сковороду мясо, перемешать с луком и слегка поджарить. Массу снять с огня, добавить рубленые, сваренные вкрутую яйца, измельченную зелень укропа, перец, соль, масло, а если фарш получился не очень сочным, можно добавить 2 столовые ложки мясного бульона. Все тщательно перемешать и охладить.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки диаметром 10 см, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Эти манты смело подавайте с фитомайонезом, в который добавьте мелко нарезанные кинзу и укроп (взять поровну). Вкусно!

Манты с начинкой из колбасы

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 400 г колбасы, 1 луковица, 1 столовая ложка маргарина, 3 столовые ложки крепкого мясного бульона (лучше из баранины)

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: колбасу пропустить через мясорубку вместе с луком, обжаренным на маргарине, смешать с бульоном, посолить и тщательно вымешать фарш.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки диаметром примерно 10 см, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Манты покажутся вкуснее, если вы приготовите к ним соус из майонеза и томатной пасты. Готовить соус просто и быстро, а манты кажутся божественными!

Манты с начинкой из ветчины, горошка и сыра

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 300 г ветчины, 150 г консервированного зеленого горошка, 0,5 столовой ложки сливочного масла, 3 столовые ложки бульона, 5 столовых ложек сметаны, желток 1 яйца, 30 г твердого сыра, 1 столовая ложка муки, соль по вкусу

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: зеленый горошек прокипятить в заливке, ветчину нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке. Муку слегка обжарить на масле, развести 1 стаканом воды и мясным бульоном, довести до кипения. Затем добавить сыр, сырой желток, сметану и соль. Все тщательно перемешать. Добавить ветчину, отцеженный зеленый горошек, снова все перемешать. Начинки должна быть, как густая сметана.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Выберите в качестве приправы правильную, то есть натуральную, сметану, и манты покажутся всем, кто их попробует, настоящим деликатесом.

Манты с начинкой из куриного мяса и помидоров

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 кг куриного мяса, 200 г курдючного жира, 4 луковицы, 100 г помидоров, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: мясо отделить от костей и мелко нарезать, добавить нарезанные лук и помидоры, измельченный курдючный жир. Все перемешать, поперчить и посолить.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Добавьте в сметану немного шафрана и молотого сладкого перца (сушеного), перемешайте и полейте этим экспресс-соусом манты перед подачей к столу.

Манты с начинкой из куриного мяса и риса

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу Начинка: 500 г куриного мяса, 2 столовые ложки топленого масла, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки риса, 2 яйца, щепоть мускатного ореха, соль по вкусу

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: мясо отварить, отделить от костей и мелко изрубить, рис отварить, предварительно сваренные вкрутую яйца нашинковать. Все компоненты смешать, добавить масло, сливки, посыпать мускатным орехом, солью и вымешать фарш.

Из готового теста сделать длинные жгуты, которые нарезать на одинаковые кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку, положить на середину начинку и защипнуть края.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из утки по-киргизски

Тесто: 350 г муки, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 350 г мяса утки, 2 луковицы, 150 г картофеля, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо, лук и картофель пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить перец, соль и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Я очень люблю подавать эти манты с соусом из яблок, репчатого лука и фитомайонеза, приготовленным в блендере. Почему важен именно фито-майонез: он постный и идеально сочетается поэтому с утиным мясом, специфичным по вкусу и всегда немного жирным.

Манты с начинкой из печени

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г печени, 500 г курдючного жира, 200 г лука, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: печень обмыть и зачистить от пленки и желчных протоков. Печень, курдючное сало и лук мелко порубить, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки диаметром 10 см, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Советую вспомнить о сантане (стр. 8) – этот бульон подходит здесь идеально.

Манты с начинкой из ливера

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг ливера (печень, сердце, легкие), 1 луковица, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 вареных яйца, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Начинка: ливер нарезать мелкими кусочками, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем пропустить через мелкую решетку мясорубки и слегка обжарить с луком на сковороде. Добавить соль, перец, рубленые яйца, измельченную зелень и все перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Фитомайонез + куркума + немного вареной моркови, смешанных в блендере, украсят манты с ливером: вкус нежный и ароматный.

Манты с начинкой из бараньих почек

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 200 мл воды, соль Начинка: 1 кг почек, 400 г курдючного сала,

2 луковицы, 1 головка чеснока, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С водой и солью и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 15 минут.

Начинка: почки очистить, промыть, разрезать пополам вдоль и нарезать поперек ломтиками, а затем пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. К фаршу добавить курдючное сало, нарезанное мелкими кубиками, посыпать перцем, посолить и тщательно вымешать массу.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать кружки диаметром 10 см, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

Манты с начинкой из куриной печени, помидоров и сыра

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г куриной печени, 2 помидора, 200 г сыра, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – мускатный орех, перец черный молотый, соль

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи и соль. Все размешать, всыпать муку и замесить тесто. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: куриную печень отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку. Помидоры опустить на несколько секунд в горячую воду, затем в холодную, снять кожицу, нарезать на мелкие кусочки и тушить в небольшом количестве растительного масла до почти полного испарения сока. Печень смешать с помидорами, натертым сыром, майонезом, посыпать мускатным орехом, перцем, посолить и вымешать фарш.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Попробуйте эти манты со сметаной или томатным кетчупом (выбирайте с натуральными ингредиентами – читайте этикетку).

Манты с начинкой из консервированных сардин

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 1 банка консервированных сардин в масле, 100 г острого тертого сыра, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 столовая ложка майонеза, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в емкость налить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: слить заливку, а рыбу измельчить вилкой, добавить тертый сыр, сбрызнуть лимонным соком, добавить майонез, поперчить, а при желании посолить. Массу тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из рыбы по-киргизски

Рецепт № 1

Тесто: 600 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 1/3 чайной ложки соли

Начинка: 600 г филе минтая, 25 г сливочного масла, 250 г репчатого лука, 100 мл воды или молока, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: филе рыбы нарезать кубиками, добавить мелко нарезанный лук, соль, кусочки сливочного масла, воду или молоко и все перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

Рецепт № 2

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 1 кг рыбного филе, 1 яйцо, 2 луковицы, 10 г фенхеля, 0,1 г шафрана, 0,1 г кардамона, 20 г измельченной зелени петрушки, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: рыбное филе измельчить, смешать с мелко нашинкованным луком, пряностями, взбитым яйцом и солью. Массу тщательно вымешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со

стороной примерно 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Попробовал смешать в блендере соленый огурец со сметаной – получился неплохой соус, который манты с начинкой из рыбы делает очень-очень вкусными.

Манты по-особому

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 500 г рыбного филе (треска, судак, минтай), 160 г курдючного сала, 400 г репчатого лука, 160 г сливочного маргарина, соль по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Приготовленное тесто посыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: лук мелко нашинковать и обжарить на маргарине. Рыбу и сало-сырец пропустить через мясорубку, посолить и перемешать с обжаренным луком.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из креветок и свинины

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, соль Начинка: 100 г очищенных креветок, 250 г свиного фарша, 10 г мелко нарезанной черемши, 5 г измельченного имбиря, 1 чайная ложка соевого соуса, 1 чайная ложка кунжутного масла, 0,5 чайной ложки глутамата натрия, соль по вкусу

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: креветки промыть, обсушить, посолить, добавить кунжутное масло, часть глутамата натрия и черемши. В свиной фарш добавить 2 столовые ложки воды, соевое масло, имбирь, остаток глутамата натрия и черемши.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке свиного фарша, а сверху – креветки, затем осторожно защипнуть края изделия.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Попробуйте эти манты с любым натуральным уксусом (яблочный, виноградный), или майонезом, или острым соусом типа соевого.

Манты с начинкой из картофеля

Рецепт № 1

Тесто: 350 г муки, 120 мл воды, 1 чайная ложка растительного масла, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу

Начинка: 800 г картофеля, 150 г курдючного сала, 4 луковицы, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, сметану и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: сырой картофель и сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко нашинкованный лук, перец, соль. Все перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Не откажите себе в удовольствии и попробуйте манты с пастой, приготовленной в блендере из филе копченой сельди, соленого огурца и фито-майонеза.

Рецепт № 2

Тесто: 350 г муки, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 400 г картофеля, 60 г копченого шпика, 1 г перца черного молотого, 1 луковица, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: очищенный сырой картофель и шпик нарезать мелкими кубиками, смешать с нарезанным луком, добавить соль, перец и все тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать

кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из свежей капусты и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 кг белокочанной капусты, 2 вареных яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи и соль. Все размешать, всыпать просеянную муку, замесить тесто. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: капусту тонко нашинковать, облить кипятком, положить на сковороду с растопленным маслом и обжаривать 20 минут, постоянно помешивая, чтобы капуста не пригорела. Затем добавить мелко искрошенные яйца, сахар, соль и все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать квадратиками со стороной 10 см. На середину каждого квадратика положить по 1 столовой ложке начинки, края теста защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Мне очень нравится есть эти манты в крепком мясном бульоне, сваренном с кореньями петрушки и листьями пастернака.

Манты с начинкой из квашеной капусты и редьки

Тесто: 320 г муки, 1 яйцо, 100 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г квашеной капусты, 100 г редьки, 1 луковица, 1 яйцо, 1 чайная ложка сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку для теста просеять, насыпать горкой на доску или стол, сделать в центре углубление и влить туда яйцо, слегка взбитое с подсоленной водой. Замесить крутое тесто и оставить его на 30 минут.

Начинка: капусту и редьку по отдельности пропустить через мелкую решетку мясорубки, отжать, затем соединить, добавить мелко нашинкованный лук, сырое яйцо, размягченное сливочное масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Подать со сметаной или сливочным маслом.

Манты с начинкой из тыквы по-таджикски

Тесто: 250 г муки, 100 мл воды

Начинка: 600 г тыквы, 100 г свежего курдючного сала, 3 луковицы, 30 г зелени кинзы, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: мякоть тыквы нарезать мелкими кубиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить мелко нарезанное сало, посыпать измельченной зеленью кинзы, нашинкованным репчатым луком и обжарить. Затем массу поперчить и посолить.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки и сформовать манты в виде полумесяца.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Готовые манты сверху полить бульоном и кислым молоком. А можно, например, подать их на большом блюде, посыпав черным молотым перцем. Отдельно подать кислое молоко, уксус.

Манты с начинкой из репчатого лука и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 1 кг репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки сахара, 0,5 чайной ложки молотого черного перца, 1 чайная ложка соли, 4 яйца, 0,5 стакана сметаны, щепоть красного перца

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: лук нарезать тонкими кружочками, посолить, посыпать сахаром, черным молотым перцем и обжарить на сливочном масле так, чтобы лук стал мягким, но не успел подрумяниться. Яйца, сметану, красный молотый перец взбить и смешать с луком.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из лука-порея, брынзы и яиц

Тесто: 350 г муки, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 200 г лука-порея, 150 г брынзы, 2 вареных яйца, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: лук-порей мелко нарезать и обжарить на масле. Затем растереть его с брынзой, яйцами, посолить и перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

Манты с начинкой из зелени

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 100 г зеленого лука, 1 луковица, 100 г щавеля, 5 г свежей мяты, 5 г свежих листьев кинзы, 1/4 чайной ложки красного молотого перца, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: лук (зеленый и репчатый), щавель, мяту и кинзу мелко нарубить, посыпать перцем, солью, полить растительным маслом и тщательно перемешать массу.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата выложить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Советую подать манты с кисло-молочным напитком на ваш выбор.

Манты с начинкой из джусая по-киргизски

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу Начинка: 1 кг джусая, 40 г растительного масла, 3 г перца красного молотого, 9 г соли

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: джусай перебрать, мелко нарезать, заправить прокаленным растительным маслом, солью, перцем и слегка помять.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из крапивы, риса и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 250 мл воды, 10 г дрожжей, 2 чайные ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли

Начинка: 500 г крапивы, 0,5 стакана риса, 1 вареное яйцо, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: рис промыть, залить 1,5 стакана горячей воды, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Луковицу очистить, мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. Молодую крапиву ошпарить кипятком и измельчить. Яйцо очистить и искрошить. Соединить все компоненты и перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Немного поперчите и посолите сметану, слегка взбейте ее вилкой и облейте манты при подаче к столу. Если вы недосаливаете пищу, то лучше сделать манты с меньшим количеством соли, чем указано в рецепте. Но не отказывайте себе в удовольствии обогатить вкус блюда!

Манты сладкие по-уйгурски

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 кг сахарной свеклы, 300 г сахара, 400 г курдючного сала

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: свеклу очистить, нашинковать тонкой соломкой и посыпать сахаром. Курдючное сало мелко нарезать, соединить со свеклой и перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из шампиньонов и сыра

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 200 г шампиньонов, 100 г репчатого лука, 150 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: шампиньоны нарезать тонкими ломтиками и поджарить на масле вместе с измельченным луком. Массу остудить, поперчить, посолить, смешать с мелко нарубленной зеленью петрушки, натертым на мелкой терке сыром и вымешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Соедините в блендере жирные сливки, обжаренные и смолотые в кофемолке грецкие орехи (или фундук), пару желтков из вареных яиц и приготовленным соусом полейте манты.

Манты с начинкой из грибов и патиссонов

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежих грибов, 2 патиссона, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Тесто: соединить молоко и воду, посолить. Муку просеять на доску горкой. В центре горки сделать углубление и влить туда смесь воды и молока. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, ввести в него яйцо, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре.

Начинка: грибы отварить и пропустить через мелкую решетку мясорубки. Патиссоны нарезать маленькими кубиками. Луковицу очистить и тонко нашинковать. Все перемешать, посолить и обжарить на слабом огне.

Тесто тонко раскатать скалкой и стаканом или специальной выемкой вырезать из него кружочки. На каждую лепешку положить по 1 столовой ложке начинки и защипнуть края лепешки так, чтобы получился полумесяц.

Манты готовить на пару примерно 40 минут. Ж Приготовьте в блендере соус из пары яичных желтков, густой сметаны, молотого грецкого ореха и мускатного ореха (мускатный – на кончике ножа). Облейте соусом манты – и к столу!

Манты с начинкой из соленых грибов, яиц и риса

Тесто: 700 г муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка растопленного сливочного масла, щепоть соли

Начинка: 400 г соленых грибов, 40 г сливочного масла, 1 луковица, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки вареного риса, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: яйца слегка взбить с водой и солью, влить в просеянную и собранную горкой муку, добавить масло и замесить тесто. Оставить его для созревания на 30 минут, а затем обмять, подсыпать еще немного муки и снова вымесить.

Начинка: грибы промыть в холодной воде, мелко нарубить и вместе с измельченным репчатым луком тушить в масле, после чего добавить сметану, рис и рубленые яйца. Массу заправить перцем, солью и тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

Манты с начинкой из сыра, лука и помидоров

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г репчатого лука, 200 г помидоров, 200 г твердого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные помидоры, посолить, поперчить и прогревать до тех пор, пока не выпарится значительная часть сока. Затем массу остудить и перемешать с натертым на крупной терке сыром.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут. Ж Почему-то сначала был уверен, что соус из томатной пасты и молотого мускатного ореха – это уже слишком. Но нет: вкус получается интересный: нежный, пряный.

Манты с начинкой из брынзы и яиц

Тесто: 400 г муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли

Начинка: 500 г брынзы, 5 яиц, 100 г простокваши или кефира, 1 пучок зелени по вкусу

Тесто: смешать 1 яйцо целиком и 1 желток второго яйца слегка взбить с подсоленной водой. Муку просеять на стол, собрать горкой, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и отдельно взбитый белок яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Обсыпать тесто мукой, накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.

Начинка: яйца взбить с измельченной зеленью и простоквашей, добавить пропущенную через мясорубку брынзу и все перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару примерно 40 минут.

? Манты можно подать в кислом молоке – это почти классика. А я готовлю пасту из нежирного творога, соединенного с молотыми семенами укропа или кориандра и взбитого в блендере.

Манты с начинкой из творога

Тесто: 700 г муки, 1 стакан воды, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 850 г творога, 5 яиц, 5 столовых ложек сахара, щепоть ванилина

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: протертый сквозь сито творог растереть с яйцами, сахаром и ванилином до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут. Ж Сколько вариантов сделать манты еще вкуснее! Вот хотя бы три (экспресс-соусы, приготовленные в блендере): 1) сметана + свежий огурец + зелень, 2) свежие помидоры + желтки яиц + простокваша, 3) зелень кинзы + помидоры + молотый душистый перец + катык или варенец. Остальное – ваша фантазия и вкус.

Манты с начинкой из творога и тмина

Тесто: 350 г муки, 150 мл воды, соль по вкусу Начинка: 350 г творога, 0,5 столовой ложки тмина, 1 столовая ложка сметаны, соль по вкусу

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: творог пропустить через мелкую решетку мясорубки или протереть через сито, растереть с тмином, сметаной и солью, все тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из творога и копченой сельди

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 копченая сельдь, 350 г творога, 1 столовая ложка сметаны, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 луковица, соль по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: копченую сельдь очистить, удалить кости и мелко порубить. Луковицу очистить, тонко нашинковать и обжарить на масле. Творог протереть через сито или пропустить через частую решетку мясорубки, смешать с измельченной сельдью, добавить сметану, томат-пюре и лук. Массу тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками примерно по 20 г. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок толщиной около 5 мм и диаметром около 10 см, и чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 столовой ложке начинки, края защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Манты с начинкой из творога и орехов

Тесто: 3 стакана муки, 1 чайная ложка дрожжей, 1,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г жирного творога, 0,5 стакана сахара, 1,5 стакана измельченных ядер орехов, ванилин по вкусу

Тесто: в емкость влить слегка подогретую воду, добавить разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, соль. Все размешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Перед окончанием замеса добавить в тесто растительное масло. Приготовленное тесто обсыпать мукой, накрыть салфеткой и поставить на 2—2,5 часа в теплое место для брожения. Через 1—1,5 часа тесто обмять и дать подойти еще раз.

Начинка: творог протереть через сито или пропустить через мясорубку и перемешать с сахаром, измельченными орехами и ванилином.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут. ф Взбейте жирные сливки, чуть присолив, в блендере и подайте, пока манты горячие.

Манты с начинкой из творога и изюма

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 350 г творога, 1/3 стакана молока, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка изюма (без косточек)

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: изюм залить горячей водой и оставить для набухания на 30 минут. Творог протереть через сито и смешать с сахаром и изюмом.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в жгут толщиной примерно в палец и нарезать затем его на кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку диаметром 10 см. На середину каждой лепешки положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

? Со сметаной, сливками или с растопленным сливочным маслом манты куда как хороши!

Манты с начинкой из шоколадной творожной массы

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г нежирного творога, желтки 6 яиц, 3/4 стакана сахара, 50 г измельченного шоколада, 1/3 стакана молока или сливок, 50 г сливочного масла, ванилин по вкусу

Шоколадный соус: 30 г какао, желтки 2 яиц, 4 столовые ложки сахара, 2 стакана сливок, ванилин на кончике ножа

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить взбитые с подсоленной водой яйца и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: желтки сырых яиц растереть с сахарным песком, добавить измельченный на терке шоколад, ванилин, развести смесь горячим молоком или сливками и, помешивая, нагреть ее на водяной бане до 75—80 °С, после чего охладить. Затем взбить размягченное сливочное масло, добавляя в него небольшими порциями полученную шоколадную массу и протертый творог.

Соус: желтки сырых яиц взбить с сахаром, добавить какао и ванилин, постепенно подлить прокипяченные сливки и, помешивая, греть массу до загустения.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратами со стороной 10 см. На середину каждого квадрата положить по 1 столовой ложке начинки, края теста соединить и защипнуть.

Манты готовить на пару около 40 минут.

Пельмени

Любой «пельменный» гурман теперь может возложить цветы к подножию памятника Пельменю в славном городе Ижевске. Говорят, что идея родилась в трезвой голове и горячем сердце художника Алексея Шкляева, который, будучи в первопрестольной, тосковал по настоящим удмуртским пельменям. Не сомневаюсь, что они в Удмуртии прелестны на вкус, но поверьте, что и в Поволжье, Белоруссии, на Дальнем Востоке и даже в Китае, который активно, через сеть пельменных по всей необъятной России, претендует на то, чтобы его считали родиной этих изысканных кусочков начинки, запеченных в тесте, да, поверьте: в любой тарелке с душой вылепленные пельмени вкусны.

Я лично научился их делать в детстве под чутким руководством старшей сестры и матушки. И на всю жизнь полюбил размер, вкус и количество (чем больше, тем вкуснее). Они неповторимы! Казалось бы, что в тесте для пельменей такого особенного: мука, вода или молоко, яйца да соль. Но даже разные виды муки меняют вкус господина Пельменя. Специалисты считают, что самый лучший вариант – пшеничная мука высшего сорта, которую перед замесом следует просеять, чтобы обогатить кислородом. Соглашусь с этим. Добавлю из опыта, что не стоит лить в муку щедрой рукой воду: пельмени получаются так себе, не говоря о трудностях творческого процесса лепки и варки. И еще: не жалейте сил – делайте тесто «лепестковой» толщины, как говаривала моя сестра, заставляя меня активно работать скалкой. И вправду пельмени из тонкого теста – самые вкусные. Кстати, моя матушка перед раскатыванием тесто выставляла на холодок, и тогда скалка гуляла по нему как по шелку.

Из жизненной практики я понял, что не надо жадничать – бросать в кастрюлю с водой сразу много пельменей (чтобы сразу много съесть!). Это не работает: они раскисают прямо на глазах, и приходится делать вид, что хотелось пельмешек в бульоне.

Поскольку я человек семейный, то практикую приготовление счастливого пельменя. Кладу в начинку копейку. Домашние знают об этом, поэтому едят за столом пельмени степенно, с толком, не торопясь, – одним словом, культурно. Счастливцу я дополнительно к копейке дарю сто рублей на мелкие расходы.

Вкусных вам пельменей!

Пельмени по-сибирски

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 600 г говядины, 300 г свинины, 2 луковицы, 1 стакан мясного бульона, перец черный молотый, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку, добавить натертый на терке лук, бульон, перец, соль и все тщательно перемешать.

Раскатать из теста лист толщиной 2 мм или даже тоньше, смазать его взбитым яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3—4 см от края положить начинку в виде шариков (диаметр 2 см), между которыми должно быть расстояние 2—3 см. Закрыть шарики краем теста, прижать руками тесто вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой в виде полумесяца.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду, осторожно помешать, чтобы они не пристали ко дну, а когда пельмени всплывут, варить еще 5 минут при слабом кипении воды. Готовые пельмени вынуть шумовкой.

? Эти пельмени – можно сказать, классический вариант – чудо как хороши даже просто с растопленным сливочным маслом или сметаной.

Пельмени по-уральски

Тесто: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: по 150 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г молотого мускатного ореха, 3 столовые ложки сливок, 2 луковицы, по вкусу – соль, черный молотый перец

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: говядину, свинину и баранину дважды пропустить через мясорубку вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Влить в фарш сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать.

Тесто скатать в жгут и нарезать его на кусочки. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку. На лепешки разложить по 1 чайной ложке начинку и сформовать пельмени. Взбить 1 яйцо, смазать им готовые пельмени, которые затем выложить на противень, подпыленный мукой, и выставить на холод.

Готовить пельмени на пару в течение 15– 20 минут.

? Я люблю есть такие пельмени с приправой: в сметану добавьте толченный с солью чеснок, немного виноградного уксуса, все взбейте вилкой и настаивайте под крышкой 30 минут. Ну а потом, как говорится, милости просим к столу!

Пельмени по-марийски

Тесто: 600 г пшеничной муки, 1 яйцо, 200 мл воды, 1 чайная ложка соли

Начинка: 1 кг свежей белокочанной капусты, 100 г моркови, 2 луковицы, 100 г маргарина или топленого масла, 2 вареных яйца, соль по вкусу

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: белокочанную капусту нарезать тонкой соломкой, выложить на противень, обильно смазанный маслом или маргарином, и жарить в духовке при температуре 180—200 °С до готовности. Очищенные морковь и лук мелко нашинковать и обжарить до золотистого цвета на сковороде. Яйца мелко порубить. В готовую охлажденную капусту добавить обжаренные овощи, рубленые яйца, соль и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт толщиной 1 мм, нарезать на квадратики со стороной 5 мм, положить на них фарш, свернуть угол на угол и защипнуть края.

Пельмени опустить в горячую подсоленную воду, довести до кипения и варить при слабом кипении около 15 минут. Когда пельмени всплывут, вынуть их шумовкой.

Пельмени по-уфимски

Рецепт №1

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г мякоти говядины, 1 луковица, 100 мл воды, по вкусу – перец черный молотый, соль

Смесь для запекания: на 15 пельменей потребуется 1 яйцо, 3 столовые ложки молока, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: говядину и лук пропустить через мясорубку, добавить ледяную воду, массу поперчить, посолить и тщательно вымешать фарш.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом, тогда пельмени не развалятся при варке.

Пельмени быстро опустить по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть из бульона. Выложить пельмени на разогретую сковороду с маслом, залить взбитой смесью для запекания и поставить сковороду в духовку на 20—25 минут.

Рецепт №2

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль

Начинка: филе 1 курицы, 1 стакан молока, соль

Тесто: муку просеять, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, смешанную с яйцом, и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо дважды пропустить через мясорубку, добавить молоко, соль и вымешать фарш. Помидоры нарезать кубиками, лук мелко нашинковать и все вместе обжарить на растительном масле.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки,

положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Пельмени опустить по одному в кипящую подсоленную воду, осторожно перемешать и варить до полуготовности, затем вынуть из бульона шумовкой, уложить в глиняный горшок, перекладывая слои пельменей обжаренными овощами. Залить пельмени кипящей подсоленной сметаной, горшочек закрыть крышкой из пельменного теста и поставить в духовку на несколько минут для образования румяной корочки.

? Непосредственно перед подачей к столу приготовьте соус из свежих помидоров, красного или белого лука, сметаны, небольшого количества растительного масла и соли. Вкус пельменей становится намного ярче.

Пельмени по-баргузински

Рецепт №1

Тесто: 330 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г мякоти баранины, 100 г нутряного жира, 1 луковица, 5 долек чеснока, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана воды, по вкусу – перец черный молотый, семена аниса, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Сырое яйцо смешать с подогретой до 30—35 °С водой, посолить, перемешать и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: мякоть баранины вместе с жиром пропустить через мясорубку с крупной решеткой, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, растертый с солью чеснок, муку, воду, мелко истолченный анис, перец и соль и тщательно вымешать фарш.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Готовые пельмени опустить в горячую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть из бульона.

Рецепт №2

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу

Начинка: 250 г рыбного филе, 250 г мякоти говядины, 1 луковица, 1 яйцо, 5 столовых ложек воды, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды, яиц и растопленного сливочного масла. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле. Рыбное филе вместе с измельченным луком

и обжаренным мясом дважды пропустить через мясорубку, добавить яйцо, воду, перец, соль и тщательно вымешать массу.

Скалкой раскатать каждый колобок в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой для пельменей вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Готовые пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник хотя бы на 40 минут.

Затем опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем шумовкой выложить на сковороду и обжарить на сливочном масле.

Пельмени по-сахалински

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 300 г мяса жирной утки, 2 яблока (200 г), 1 луковица, 1 яйцо, 1 чайная ложка сухой мяты, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить яйца, взбитые с подсоленной водой, и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло, затем накрыть тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать на дольки. Мякоть утки пропустить через мясорубку вместе с яблоками, луковицей, добавить мяту, яйцо, перец, соль и тщательно перемешать.

Раскатать из теста лист толщиной 2 мм, смазать его взбитым яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3—4 см от края положить начинку в виде шариков (диаметр 2 см), между которыми должно быть расстояние 2—3 см. Закрыть шарики краем теста, прижать руками тесто вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой.

Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Пельмени по-азербайджански (дюшбара)

Тесто: 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 стакана сыворотки, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 кг баранины, 50 г курдючного жира, 1 яйцо, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 столовая ложка сухой мяты, 1 столовая ложка сухого базилика, 1 чайная ложка черного молотого перца, соль по вкусу

Бульон: 1,2 л воды, 25 г курдючного жира, 1 луковица, 10 горошин черного перца, 10 тычинок шафрана, по 1 столовой ложка кинзы, петрушки, укропа, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды, яиц и сыворотки. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясо отделить от костей, дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и курдючным жиром, добавить яйцо, пряные травы, поперчить и посолить. Фарш тщательно перемешать и поставить на холод на 15 минут.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм, нарезать его небольшими квадратиками (3,5х 3,5 см). На каждый квадратик положить по 0,5 чайной ложки начинки, защипнуть треугольником, соединить противоположные углы и дать изделиям слегка обсохнуть, а затем обжарить их на сковороде с маслом.

Кости, оставшиеся после обрезки мяса, залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить до готовности. Кусочки курдючного сала обжарить и положить в бульон, добавить шафран и перец. Приготовленным бульоном залить обжаренные пельмени, довести бульон до кипения и добавить остальные пряности. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты. Можно подавать пельмени в бульоне, а можно вынуть шумовкой на блюдо и залить сметаной, смешанной предварительно с мелко нарезанными травами.

Пельмени по-таджикски

Рецепт №1

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 500 г мякоти баранины, 4 луковицы, 100 г черешков ревеня, 100 г зелени укропа и кинзы, 50 мл воды, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: соединить молоко с водой, посолить. Муку просеять на доску горкой. В центре горки сделать углубление и влить туда смесь молока и воды. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, ввести в него яйцо, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить мелко нашинкованную зелень, измельченный ревень и воду, заправить солью, перцем и перемешать.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Варить пельмени в подсоленной воде.

? Не могу себе отказать в удовольствии приготовить для этих пельменей соус из сметаны, брынзы и семян кориандра (предварительно смолоть в кофемолке). Иногда домочадцы просят пельмени с бульоном, тогда соус можно положить прямо в тарелки. Напоминаю, что приготовить соус однородной консистенции легко и быстро в блендере.

Рецепт №2

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 12 яиц, 4 луковицы, 200 г сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, смешанную с яйцами, и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса в тесто растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на

30 минут для расстойки.

Начинка: лук нашинковать и обжарить на масле, остудить, добавить измельченные вареные яйца, посолить. Массу тщательно перемешать.

Тесто раскатать на большие пласты толщиной 1 мм, разрезать на полосы длиной по 20 см и шириной 5 см, сложить их в виде пакетика, защипнуть длинные края, надуть и заполнить фаршем, добавив 1 чайную ложку сливочного масла, затем защипнуть верхнюю часть.

Варить в подсоленной воде до готовности, вынуть шумовкой на блюдо и полить сметаной.

Рецепт №3

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 800 г баранины, 2 луковицы, 200 г молодой мяты, 40 г воды, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, соединить с мелко нашинкованной мятой, заправить солью, перцем, добавить воду и тщательно перемешать.

Скалкой раскатать тесто в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть и соединить противоположные концы. Выложить пельмени в один слой на припудренную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Пельмени опустить по одному в кипящую подсоленную воду, перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть из бульона.

? К этим ароматным пельменям идеально подходит любой кисломолочный напиток.

Пельмени по-татарски

Тесто: 400 г муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли

Начинка: 500 г вишни

Тесто: смешать 1 яйцо и желток 2-го яйца с подсоленной водой. Муку просеять на стол, собрать горкой, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок 2-го яйца, замесив тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Обсыпать кусок готового теста мукой, накрыть полотенцем и оставить на 20 минут.

Начинка: из ягод удалить косточки. *Обратите внимание:* сахарный песок в ягоды класть нельзя – начинка станет водянистой.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого по 2—3 ягоды, края защипнуть.

Варить пельмени в подсоленной воде до готовности.

? Ну как, скажите, есть такие пельмени, если вишня с кислинкой (а вишня всегда кисловата)? В Татарстане эти замечательные пельмени подают со сметаной или катыком, предварительно подслащенными. Я иногда добавляю в молочную смесь корицу или ванилин на кончике ножа. При этом, что важно, вкус вишни не теряется.

Пельмени по-казацки

Тесто: 500 г муки, 0,5 стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г мякоти говядины, 250 г жирной свинины, 150 г квашеной капусты, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Бульон для варки пельменей: 4 л воды (на 1 кг пельменей), по вкусу – лавровый лист, перец горошком, соль

Тесто: муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, вбить туда яйцо, влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: говядину, свинину, капусту и лук пропустить через мясорубку с мелкими ячейками, поперчить, посолить и вымешать фарш.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду, положив туда лавровый лист и перец. Варить пельмени до тех пор, пока они не всплывут. Шумовкой выложить готовые пельмени в глубокую посуду и полить растопленным сливочным маслом.

? Приготовьте соус из сметаны с добавлением красного молотого перца и имбиря (понемногу, только для придания аромата!). Подавайте к пельменям в соуснике.

Пельмени по-алтайски

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г свинины, 300 г телятины, 2 луковицы, 1 яйцо, по вкусу – перец черный молотый, соль

Смесь для запекания: 200 г сметаны, 100 г сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, взбить яйцо с подсоленной водой и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам, затем накрыть его тканью и оставить на полчаса.

Начинка: мясо вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, добавить перец, соль и тщательно перемешать массу. При необходимости можно добавить 2 столовые ложки воды.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого кружка по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть. Для лучшего соединения краев можно слегка смочить их водой или смазать яйцом, чтобы пельмени не развалились потом при запекании.

Опустить пельмени в подсоленную кипящую воду, аккуратно перемешать и варить после того, как всплывут, еще 5 минут. Затем пельмени шумовкой выложить на сковороду, смазанную маслом, залить подсоленной сметаной, посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Пельмени по-белгородски

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г картофеля, 100 г жира птицы (утки или гуся), 5 луковиц, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности и пропустить через мелкую решетку мясорубки. Птичий жир нарезать небольшими кубиками, обжарить с измельченным луком, чтобы получились шкварки, и смешать с картофелем. Массу поперчить, посолить и вновь перемешать.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут и вынуть из бульона.

? Попробуйте к пельменям приготовить соус из маринованных огурчиков, фитомайонеза и молодой петрушки. Очень вкусно!

Пельмени по-воронежски

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 700 г свежей белокочанной капусты, 2 баклажана, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки томатного пюре, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: соединить молоко и воду, посолить смесь. Муку просеять на доску и сформовать горку. В центре горки сделать небольшое углубление и влить туда смесь. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, ввести в него яйцо, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре для расстойки.

Начинка: баклажаны запечь в духовке и протереть через дуршлаг. Капусту мелко нашинковать, положить в сотейник вместе с протертыми баклажанами, полить томатным пюре и тушить 15 минут на слабом огне. Луковицы очистить, мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле. Морковь и корень петрушки очистить, натереть на крупной терке и обжарить. К капусте и баклажанам добавить подготовленные овощи, сахар, перец и соль, тщательно вымешать массу.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5– 2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении около 5 минут. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты, затем вынуть из бульона.

? Эти по-южному богатые на вкус пельмени обычно едят со сметаной. Но однажды на рынке в Воронеже (рынок в центре города, 2-этажный, богатый!) я купил у продавца-фермера, как он представился, в баночке приправу. Продавец сначала дал ее попробовать (и я с полминуты стоял с открытым ртом, так жгло), а потом рассказал, из чего она делается. Я не предлагаю вам сейчас заниматься заготовками, но вкусную острую пасту, уверен, вы приготовить сможете. Итак, помидоры, морковь, яблоки, сладкий перец, чеснок и мяту (определяйте количество опытным путем) измельчите в блендере, затем выложите смесь в стеклянную или фарфоровую емкость и добавьте по вкусу молотый жгучий красный и молотый душистый перец, имбирь на

кончике ножа и порошок 2—3 грецких орехов, смолотых в кофемолке (орехи предварительно подсушить в духовке). Приготовьте сначала пасты немного, чтобы понять, какой вкус вас больше привлекает. Но гарантирую, что пельмени с такой пастой покажутся вам очень-очень вкусными!

Пельмени по-осетински

Тесто: 500 г муки, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г свежего осетинского сыра, 500 г листьев черемши, соль по вкусу

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и ставить на 30 минут.

Начинка: сыр размять до однородной массы. Зеленые листья черемши мелко нарезать и смешать с солью. Соединить сыр с черемшой.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5– 2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении до тех пор, пока они не всплывут на поверхность.

Пельмени по-адыгейски

Тесто: 500 г муки, 1 яйцо, вода, соль

Начинка: 300 г адыгейского мягкого сыра, 1 яйцо, соль

Тесто: муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, вбить в него яйцо, влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно легко отставало от рук, затем накрыть тканью и оставить на полчаса.

Начинка: сыр измельчить, растереть с яйцом и посолить (если сыр несоленый).

Раскатать тесто в виде колбасок, нарезать на кусочки, раскатать их на кружочки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, пока пельмени не всплывут, затем вынуть их из бульона.

? Приготовьте заранее кефир (или простоквашу), заправьте его солью и порошком сушеных листьев эстрагона. Подавайте в качестве соуса.

Пельмени по-тюркски

Тесто: 400 г муки, 4 яйца, 1 чайная ложка соли

Начинка: 300 г говяжьего фарша, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки, по 0,5 чайной ложки черного и красного молотого перца, 0,5 чайной ложки соли

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: луковицу очистить, нашинковать, смешать с мясным фаршем и измельченной петрушкой, добавить красный и черный перец, посолить. Массу тщательно вымешать. На сковороде разогреть растительное масло и поджарить на нем фарш. Начинку охладить.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм и разрезать его на квадраты со стороной 5 см. На середину каждого квадрата положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Пельмени выложить в один слой на посыпанную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

? К этим пельменям принято подавать кислое молоко, катык, а также айран (в последнем случае я в пельмени вообще не добавляю соли, потому что напиток сам по себе очень соленый). Можно в качестве бульона попробовать шубат, но вкус у напитка своеобразный, и мне приходится добавлять в него немного имбиря. В общем пробуйте!

Пельмени в бульоне

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г мякоти говядины, 300 г свинины с жирком, 300 г баранины, по вкусу – перец черный молотый, щепотка молотого мускатного ореха, соль

Бульон: 1 литр мясного бульона, заранее сваренного с добавлением лаврового листа и нескольких горошин белого перца.

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить туда подсоленную воду. Замесить крутое упругое тесто, скатать его в колобок, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: говядину, свинину и баранину дважды пропустить через мясорубку, ввести перец, мускатный орех, соль и тщательно вымешать массу.

Тесто скатать в жгут и нарезать его на кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую лепешку. На лепешки разложить начинку (по 1 чайной ложке) и сформовать пельмени.

Опустить пельмени по одному в горячий мясной бульон, осторожно перемешать, чтобы пельмени не пристали к дну емкости, и варить, пока не всплывут + еще 5 минут. Шумовкой переложить пельмени в тарелки и залить бульоном.

Пельмени с начинкой из баранины

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу
Начинка: 500 г баранины, 2 луковицы, соль

Тесто: муку собрать горкой на разделочной доске, сделать углубление, добавить в него слегка подогретую подсоленную воду, яйца и замесить крутое тесто. Колобок из теста накрыть салфеткой и оставить на полчаса.

Начинка: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить имбирь, посолить и вымешать массу.

Раскатать тесто тонким слоем, разрезать его на квадраты, положить на середину каждого квадрата по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края. Для лучшего соединения краев теста можно их слегка смочить водой или смазать яйцом, тогда пельмени не развалятся при варке.

Опустить пельмени в подсоленную воду на 15 минут (дождаться, когда всплывут, и варить еще около 5 минут на слабом огне).

? Паста, которую я предлагаю к этому виду пельменей, очень проста. Помидоры без кожицы (для этого сначала опустите их на несколько секунд в горячую воду, затем – в холодную) пропустите через мясорубку и смешайте с тертым хреном, чесноком и солью. Соедините со сметаной или фито-майонезом, и приятного вам аппетита!

Пельмени с начинкой из свинины

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свинины с жирком, 1 луковица, желток 1-го яйца, 2 столовые ложки воды или мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, яйца и месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить желток, перец, соль и вымешать фарш, добавляя воду или мясной бульон для сочности. Массу взбить и поставить в холодильник на 1 час.

Тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в жгут толщиной примерно в палец и нарезать его на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку. На лепешки разложить начинку по 1 чайной ложке и сформовать пельмени в виде полумесяца или ушка.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли). Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 3—5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

? Пельмени хороши и с маслом, и со сметаной, и с уксусом, и тертым нежирным сыром (а еще лучше с брынзой), и с томатным соусом.

Пельмени с начинкой из говядины и свинины

Рецепт №1

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г свинины, 300 г говядины, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. Сырое яйцо смешать со слегка подогретой водой и солью, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком дважды, поперчить, посолить, влить полстакана воды, чтобы фарш был сочнее, и перемешать.

Тесто разделить на 2—3 колобка, накрыть их полотенцем и оставить на 30 минут. Каждый колобок раскатать скалкой в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить начинку (1 чайная ложка), края теста защипнуть. Пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Довести до кипения подсоленную воду в кастрюле для варки пельменей и опускать в нее пельмени по одному, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем аккуратно вынуть шумовкой.

? Сметана, разведенный кипяченой водой натуральный уксус (яблочный, виноградный) или лимонный сок (1:1) – выбирайте и получайте истинное удовольствие от домашних пельмешек.

Рецепт №2

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г жирной свинины, 400 г постной говядины, 8 столовых ложек жирного бульона или теплой воды, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: соединить яйца с водой и посолить. Муку просеять на доску и сформовать горку. В центре горки сделать углубление и влить в него смесь. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, и оставить на 40 минут при комнатной

температуре.

Начинка: мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком, добавить воду или бульон, взбить фарш и поставить в морозильную камеру для охлаждения, но не давая ему замерзнуть. Охлажденный фарш поперчить, посолить и тщательно вымешать.

Раскатать тесто в виде колбасок, нарезать на кусочки, раскатать их на кружочки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, пока пельмени не всплывут, еще 5 минут спустя вынуть их из бульона.

? Моя жена – большая мастерица по части приправ – как-то приготовила одну очень вкусную к этим пельменям. Мелко шинкуете и обжариваете на растительном масле лук. С помидоров снимаете кожицу (опустите на несколько секунд в горячую воду и затем – в холодную), нарезаете их и добавляете к луку, туда же – растертый с солью чеснок и измельченную зелень. Тушите смесь на слабом огне минут 25, затем протираете ее сквозь дуршлаг, заправляете белым молотым перцем, на кончике ножа – корицей, сахаром и солью по вкусу.

Пельмени с пикантным вкусом

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г телятины, 1 луковица, щепоть молотого мускатного ореха, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить перец, соль, мускатный орех, влить 0,5 стакана кипяченой холодной воды, чтобы фарш стал сочнее, затем тщательно перемешать массу.

Для лепки пельменей можно воспользоваться пельменницей заводского изготовления. Тесто разделить на две части и каждую из них раскатать в тонкий пласт. Один слой положить сверху на посыпанную мукой пельменницу и немного придавить тесто, чтобы углубления, предназначенные для фарша, стали заметны. В каждое из углублений положить по 1 чайной ложке фарша. Когда все углубления будут заполнены фаршем, накрыть пельмени сверху вторым слоем теста, посыпать мукой и, прижимая с усилием скалку, раскатать тесто так, чтобы стали заметны границы между углублениями. Если все сделать правильно (при небольшой тренировке все будет получаться быстро), то при встряхивании пельменницы пельмени начнут легко отделяться.

Опустить пельмени по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить, пока пельмени не всплывут, затем убавить огонь до минимального и варить еще 3—5 минут.

? Эти пельмени попробуйте с соусом из мягкого сыра (выбирайте по собственному вкусу), вареной моркови, молодого укропа и сметаны – все компоненты смешайте в блендере (какая полезная штука!). Можете полить соусом пельмени при подаче к столу, а можете поставить на стол соусник со свежеприготовленным соусом. Но хочу предупредить: не делайте соус впрок, потому что он становится по прошествии некоторого времени уже не таким вкусным и может расслоиться.

Пельмени по-семейному

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г мяса, 2 яйца, 1 луковица, растительное масло, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо смешать с теплой водой и солью и взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: луковицу мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. Мясо пропустить через мясорубку, добавить сырые яйца, обжаренный лук, соль и перемешать массу.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной примерно 5 см. На середину каждого квадратика положить начинку по 1 чайной ложке, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Поставить на огонь кастрюлю с водой, добавить в нее немного соли и лавровый лист, несколько горошин душистого перца. Довести воду до кипения и опустить в нее пельмени, помешав их осторожно, чтобы не прилипли ко дну. Когда изделия всплывут, варить пельмени еще 5 минут при слабом кипении воды. Вынуть готовые пельмени шумовкой на блюдо.

? Идеален для этих пельменей грибной соус: на сухой сковороде обжарьте до золотистого цвета муку, влейте заранее приготовленный грибной бульон – столько, чтобы мука стала сметано-образной консистенции. Потомите смесь на слабом огне 2—3 минуты, затем добавьте грибы, влейте еще немного бульона, нежирной сметаны и доведите соус до кипения. Дайте соусу настояться под крышкой, тогда аромат будет бесподобный!

Пельмени с начинкой из мяса запеченные

Тесто: 500 г муки, 0,5 стакана воды, 1 яйцо

Начинка: 300 г свинины, 300 г телятины, 2 луковицы, 1 яйцо, по вкусу – перец черный молотый, соль

Смесь для запекания: 200 г сметаны, 100 г сыра, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Начинка: свинину и телятину вместе с луком дважды пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, яйцо, перец, соль и тщательно вымешать начинку.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом.

Пельмени отварить, затем выложить на сковороду, смазанную маслом, залить подсоленной сметаной, посыпать натертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в духовке.

Пельмени с начинкой из вареного мяса

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 100г вареного мяса, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, по вкусу перец черный молотый, соль

Тесто: в муку влить подсоленную воду, добавить яйцо и вымешать не очень крутое тесто.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный и обжаренный на масле лук, соль, перец. Массу перемешать и обжаривать на сковороде с разогретым маслом 1– 2 минуты. Затем в смесь влить предварительно взбитое яйцо и перемешать.

Раскатать тесто тонким слоем и нарезать квадратиками со стороной 6 см. Выложить на квадратики начинку по 1 чайной ложке, края квадратиков смазать яичным белком, защипнуть, а углы соединить в виде ушка.

Отварить пельмени.

? Не спорю: домашние пельмешки и без приправы ой как хороши, но почему бы не добавить новых приятных ощущений? Поэтому никогда не ленюсь и что-нибудь выдумываю, особенно в воскресный обед. Домашним мои фантазии нравятся (особенно старшей дочери – ей лишь бы самой не готовить). Короче, мелко нарежьте зелень (здесь хороши кинза и петрушка), натрите сыр на терке, смешайте его с зеленью и добавьте негустую сметану. Все просто, но вкусно.

Пельмени с начинкой из говядины и капусты

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г мякоти говядины, 20 г свежего сала, 100г свежей белокочанной капусты, 60 г зеленого лука (перо), 30 г сливочного масла, по вкусу – зелень петрушки и укропа, уксус виноградный, перец черный молотый, соль

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и поставить на 30 минут под полотенцем для расстойки.

Начинка: мелко нарезать мясо, нашинковать капусту. Мясо, сало, лук и капусту пропустить через мясорубку, поперчить, посолить и вымешать фарш.

Раскатать из теста лист толщиной 2 мм или даже тоньше, смазать его взбитым яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3—4 см от края положить начинку в виде шариков (диаметр 2 см), между которыми должно быть расстояние 2—3 см. Закрыть шарики краем теста, прижать руками тесто вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой в виде полумесяца.

Приготовить пельмени на пару.

? Обычный болгарский кетчуп так хорош с этими пельменями, что не передать – это надо пробовать вам самим.

Пельмени, тушенные в овощах

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 800 г мякоти говядины, 100 г репчатого лука, 200 мл воды, по вкусу – перец черный молотый, соль

Ингредиенты для тушения: 5 помидоров, 3 штуки красного сладкого перца, 1 морковка, 2 зубчика чеснока, 5 столовых ложек соевого соуса, 300 мл воды, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйцо и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: говядину пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить воду, поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Овощная смесь: нарезать помидоры, сладкий перец, морковь, добавить мелко нашинкованный чеснок, перец и соль. Смесь перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку по 1 чайной ложке, защипнуть пельмени по краю.

Опустить их по одному в подсоленную кипящую воду, осторожно перемешать и варить, пока не всплывут. Шумовкой переложить пельмени на сковороду, засыпать овощной смесью, добавить соевый соус и кипяченую воду, тушить на слабом огне 10—15 минут.

Пельмени с начинкой из баранины

Тесто: 2 стакана муки, 125 мл воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г баранины, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять, собрать горкой на столе, сделать в ней углубление, добавить слегка подогретую подсоленную воду и яйца и замесить крутое тесто. Готовое тесто накрыть крышкой и дать ему постоять 30 минут.

Начинка: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, поперчить, посолить и вымешать смесь.

Раскатать приготовленное тесто тонким слоем, разрезать его на квадраты, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? Пельмени подавайте со сметаной или катыком, или кефиром, но советую добавить имбирь на кончике ножа и мелко нарезанной кинзы.

Пельмени с начинкой из постного мяса

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г постной свинины, 400 г постной говядины, 10 столовых ложек крепкого грибного бульона, 3 луковицы, соль по вкусу

Бульон (1 л): 500 г белых грибов или шампиньонов, по вкусу – соль, белый перец горошком

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: мясо дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, добавить бульон, взбить фарш и поставить в холодильник для охлаждения.

Разделить тесто на несколько кусков и сделать из каждого длинные жгуты, которые нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром примерно 5 см, положить на середину начинку (1 столовая ложка), защипнуть края и соединить противоположные концы.

На огонь поставить кастрюлю с грибным бульоном, дополненным водой, при закипании опускать в него по одному пельмени и варить при слабом кипении, пока не всплывут на поверхность. Затем еще 5 минут варить на слабом огне.

? Какой же грибной бульон подают без сметаны? А с пельменями – еще вкуснее!

Пельмени с начинкой из мяса, сыра и яиц

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г мясного фарша, 2 вареных яйца, 1 столовая ложка натертого сыра, 1 луковица, 2 дольки чеснока, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, в конце замеса добавить растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и поставить на 30 минут для расстойки.

Начинка: мясной фарш смешать с измельченными яйцами, тертым сыром, измельченным луком, растертым с солью чесноком, посыпать перцем и тщательно вымешать массу.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5– 2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Приготовьте пельмени в пароварке, тогда они будут нежнее на вкус.

Пельмени с начинкой из свинины и квашеной капусты

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свинины, 300 г квашеной капусты, 100 г лука, 50 мл воды, перец черный молотый, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком и добавить измельченную в блендере квашеную капусту, воду, перец и соль. Массу тщательно перемешать.

Тесто раскатать в ленту шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. Вдоль смазанной полосы через каждые 4 см класть чайной ложкой начинку. Затем край полосы приподнять и накрыть им начинку, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени.

Пельмени с начинкой из свинины и тыквы

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан молока, соль по вкусу

Начинка: 200 г свинины, 1 кг тыквы, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, взбить яйцо с молоком и солью, влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: тыкву, очищенную от семян, натереть на терке. Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, затем смешать с тыквой, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку по 1 чайной ложке, защипнуть пельмени по краю.

Отварить пельмени.

? Присолите густую сметану, добавьте в нее на кончике ножа молотой сушеной мяты – гарантирую большое удовольствие от вкушения пельменей с такой приправой.

Пельмени с начинкой из говядины и свеклы

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана свекольного сока, соль по вкусу

Начинка: 1 стакан говяжьего фарша, 0,5 стакана измельченной свеклы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: свеклу очистить, пропустить через мясорубку и отжать свекольный сок. Из муки и подсоленного свекольного сока замесить тесто и поставить его для расстойки на 30 минут.

Начинка: свекольные отжимки смешать с говяжьим фаршем, поперчить, посолить и вымешать.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении. Как только пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть из бульона.

Пельмени с начинкой из говядины и моркови

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана морковного сока, соль по вкусу

Начинка: 1 стакан говяжьего фарша, 0,5 стакана натертой и отцеженной моркови, по вкусу – перец черный молотый, соль

Морковь очистить, натереть на мелкой терке и отжать сок.

Тесто: в просеянную муку влить подсоленный морковный сок и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: фарш смешать с отжимками моркови, поперчить, посолить, добавить немного воды и тщательно вымешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Отварить пельмени. Ж К таким пельменям готовлю сметанный соус: зарумяниваю на сухой сковороде муку, затем снимаю ее с огня и вливаю подсоленную жидкую сметану, а сам все время перемешиваю ложкой смесь, чтобы не дай бог не было комков (это напоминает варку манной каши). Ввожу в смесь на кончике ножа имбирь и корицу и снова все перемешиваю. Накрываю крышкой на пару минут, а потом – к пельменям!

Пельмени с начинкой из говядины и картофеля

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг говядины, 2 луковицы, 1 картофелина, 2 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Начинка: мясо пропустить дважды через мясорубку, добавить натертый на терке картофель и измельченный лук, растопленное сливочное масло, поперчить, посолить и тщательно перемешать массу.

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Тесто раскатать в лепешку толщиной примерно 2,5 мм и разрезать на квадраты 10х10 см. На каждый квадрат положить начинку и соединить углы, чтобы получился конверт с открытыми прорезями. Эти отверстия защипнуть – получатся опять четыре угла, которые следует соединить друг с другом.

Пельмени варить на пару 35—40 минут.

? Соленый огурец, часть луковицы и часть вареной свеклины измельчаю в блендере. Соединяю эту смесь с фито-майонезом (моя любовь) и подаю к пельменям. Иногда лук заменяю чесноком. Впрок соус лучше не готовить.

Пельмени с начинкой из телятины и сыра

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г телятины, 300 г тертого сыра, 1 луковица, по вкусу – красный молотый перец, соль

Тесто: муку просеять и собрать на разделочной доске горкой, сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо и воду смешать, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить натертый сыр, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Сделать из теста несколько жгутов, разрезать их на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглую тонкую лепешку диаметром примерно 5 см, у которой края должны быть немного тоньше середины. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом. На лепешки положить начинку (по 1 чайной ложке) и сформовать пельмени в виде полумесяцев или ушек.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? Берете немного базилика, мелко нарезаете его ножницами, настригите и петрушечки. Добавьте к травам измельченную брынзу и жидкую сметану. Перемешайте, и получится ароматный вкусный соус.

Пельмени с начинкой из куриного мяса

Тесто: 4 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г куриной грудки, 100 мл сливок/молока, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную теплую воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: куриную грудку (без кожи) пропустить через мясорубку, добавить сливки/молоко, посолить, перемешать, тщательно взбить и оставить на 20 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 мм, вырезать стаканом кружочки диаметром около 6 см, положить на середину каждой лепешечки начинку (1чайная ложка) и слепить полукруглые пельмени, защипнув края.

Отварить пельмени.

? Эти нежные на вкус пельмени хороши со сметаной, с тертым сыром или с измельченным укропом (чуть посыпать сверху).

Пельмени с начинкой из курицы и сыра

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г куриного филе, 100 г твердого натертого сыра, 2 дольки чеснока, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: филе курицы пропустить через мясорубку вместе с чесноком, добавить натертый на мелкой терке сыр и тщательно перемешать массу.

Сделать из теста несколько жгутов, каждый из которых разрезать на кусочки. Кусочки раскатать скалкой в круглые тонкие лепешки, причем края их должны быть тоньше середины. На лепешки выложить начинку (по 1 чайной ложке на каждую) и сформовать пельмени в виде полумесяца или ушка.

Отварить пельмени и полить их растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из курицы и риса

Тесто: 400 г муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, 1 чайная ложка соли

Начинка: 300 г куриного мяса, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки риса, 2 вареных яйца, щепоть мускатного ореха, соль по вкусу

Тесто: взбить 1 целое яйцо и желток 2-го яйца с подсоленной водой. Муку просеять на стол, собрать горкой, сделать в ней воронку, влить подготовленную смесь и взбитый белок 2-го яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук.

Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и оставить для расстойки на 20 минут.

Начинка: мясо отварить, отделить от костей, мелко изрубить. Рис залить кипятком, отварить до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной кипяченой водой. Сваренное вкрутую яйцо мелко нашинковать, мускатный орех измельчить. Все продукты соединить, положить размягченное сливочное масло, влить сливки, посолить и тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5– 2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Отварить пельмени.

? Однажды у друзей к пельменям подали сметану желтоватого цвета. Оказалось, они добавили готовую приправу карри (с шафраном). Мне эта приправа к пельменям показалась весьма вкусной. Советую продегустировать.

Пельмени с начинкой из мяса нутрии и шампиньонов

Тесто: 500 г муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г мяса нутрии, 5 крупных шампиньонов, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, щепоть сухой растертой лимонной цедры, щепоть тмина, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на стол горкой, сделать в ней углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яйца. Замесить крутое тесто, накрыть его полотенцем и оставить в теплом месте на 30 минут.

Начинка: мясо нутрии дважды пропустить через мелкую решетку мясорубки. Шампиньоны очистить, мелко нашинковать, обжарить на масле, добавить измельченный лук, обжарить и его, затем накрыть сковороду крышкой, добавить немного воды и потушить. Массу остудить, добавить лимонную цедру, тмин, перец и соль и тщательно вымешать.

Скалкой раскатать тесто в тонкий пласт и стаканом или специальной выемкой для пельменей вырезать кружочки. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Готовые пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник хотя бы на 40 минут, затем отварить.

Пельмени с начинкой из крольчатины

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г мяса кролика, 1 луковица, 100 мл молока, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, в конце замеса добавить растительное масло. Накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле и остудить. Мясо кролика пропустить через мясорубку, соединить с луком и молоком, поперчить, посолить и тщательно вымешать фарш.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Варить пельмени небольшими порциями в кипящей подсоленной воде (на 1 кг изделий 4 л воды, 40 г соли). Как только пельмени всплывут на поверхность, варить их еще в течение 5 минут. При подаче к столу полить растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из оленины

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г мякоти оленины, 200 г говяжьего жира, 1 луковица, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: мясо вместе с жиром и половиной луковицы пропустить через мясорубку. Вторую половину луковицы мелко нарезать и добавить в фарш. Смесь поперчить, посолить и тщательно вымешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

? Вкус мяса необыкновенный, а потому и вкус пельменей – чудо. Чтобы не испортить аромат мяса, к столу рекомендую подавать только натуральный уксус, разведенный в разумных количествах с водой. Смесь уксуса и воды можно немного поперчить белым молотым перцем.

Пельмени с начинкой из пернатой дичи

Тесто: 600 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 1/3 чайной ложки соли

Начинка: 500 г мяса дичи (глухарь, тетерев, куропатка, рябчик), 3 дольки чеснока, 1 яйцо, 100 мл молока или воды, соль по вкусу

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и оставить на 15 минут.

Начинка: мякоть дичи разрезать на кусочки и пропустить через частую решетку мясорубки, добавить мелко порубленный чеснок, сырое яйцо, молоко или воду, соль. Массу тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать в ленту шириной примерно 5 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На середину полосы выложить через 3—4 см фарш (по 1 чайной ложке). Затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Пельмени быстро опустить по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Как только пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут.

? Поскольку мясо пернатой дичи обладает специфическим горьковато-сладким вкусом (птички едят по преимуществу ягоды), то лучшее, что можно подать к таким пельменям – растопленное сливочное масло. И всё.

Пельмени с начинкой из баранины, свинины и мозгов

Тесто: 500 г муки, 0,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 300 г жирной баранины, 300 г мякоти свинины, 100 г костного мозга, 2 луковицы, 1 стакан крепкого мясного бульона, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: взбить 1 яйцо и желток 2-го яйца с подсоленной водой. Муку просеять на стол, собрать горкой, сделать в ней воронку, влить смесь и взбитый белок 2-го яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Обсыпать кусок теста мукой, прикрыть полотенцем и оставить для расстойки на 20 минут.

Начинка: баранину, свинину и костный мозг пропустить через мелкую решетку мясорубки, добавить натертый на терке лук, бульон, перец, соль и тщательно вымешать фарш.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5—2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени. Слепленные пельмени выложить в один слой на посыпанную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Отварить пельмени.

? Для соуса к пельменям муку обжарьте на сухой сковороде до кремового цвета, осторожно, все время помешивая, разведите ее бульоном, добавьте готовую горчицу (которую любите) и все перемешайте. Горчицы быть в соусе много не должно – только для оттенка вкуса пельменей.

Пельмени с начинкой из ветчины и грибов

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г ветчины, 150 г сушеных белых грибов, 1 стакан молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 2 вареных яйца, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, смешанную с яйцами, и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы замочить в молоке на 2—3 часа, затем промыть холодной водой, отварить до готовности, остудить и мелко порубить. Луковицу очистить, тонко нашинковать и обжарить на масле. В сковороду с луком положить грибы, обжарить, добавить измельченную ветчину и все вместе прогреть. Затем массу остудить, смешать с мелко нарубленными яйцами, перцем, солью и тщательно вымешать фарш.

Готовое тесто раскатать в ленту шириной около 5 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На середину смазанной полосы через каждые 4 см выложить фарш чайной ложкой. Затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени и полить растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из печени и сала

Тесто: 4 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 0,5 стакана молока, соль по вкусу

Начинка: 600 г говяжьей печени, 100 г несоленого сала, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца, воду и молоко, немного взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле. Печень очистить от пленок, отварить до готовности. Сало отварить отдельно, охладить и вместе с печенью пропустить через мясорубку. В начинку добавить обжаренный лук, массу поперчить, посолить и тщательно вымешать.

Разделить тесто на 2—3 колобка, каждый из которых затем раскатать в тонкую (толщиной 1,5—2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить чайной ложкой начинку и накрыть второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из печени и гречки

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г печени, 100 г гречневой крупы, 1/3 стакана воды, 1/3 стакана молока, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его холщовой салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: гречневую крупу немного обжарить на сухой сковороде, выложить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и поставить в духовку. Получившуюся рассыпчатую кашу охладить. Печень обмыть, нарезать ломтиками толщиной около 1 см и жарить 10 минут на масле, затем пропустить через мясорубку. Лук мелко нашинковать, немного обжарить, добавить печень, соль, перец, перемешать и все обжарить на слабом огне. Печеночную массу соединить с гречневой кашей, молоком и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 5 см. На середину каждого квадратика положить начинку (1 чайная ложка), края теста защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и держать до варки в холодильнике.

Отварить пельмени.

? Шинкую тонко луковицу и обжариваю ее на сливочном масле, добавляю немного муки и снова недолго обжариваю лук. Затем вливаю бульон из кубика, все размешиваю и заправляю сметаной. Туда же добавляю кубики плавленого сыра с шампиньонами. На слабом огне подогреваю соус до растворения сыра. Разумеется, особенно хорош к пельменям этот соус в теплом виде, только что приготовленный. А если сделал многовато и пельменей не осталось, то попробуйте этот соус с белым хлебом: просто макайте хлеб в соус и ешьте.

Пельмени с начинкой из печени и грибов

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 300 г говяжьей печени, 6 вареных яиц, 25 г сушеных грибов, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление аккуратно влить подсоленную воду, яйца и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: печень очистить от пленки и желчных протоков, залить подсоленной смесью воды и молока и оставить на ночь в холодильнике, а затем нарезать небольшими кусочками, обжарить на любом жире, влить немного воды, закрыть сковороду крышкой и тушить до мягкости. Грибы замочить в молоке на 1 час, затем промыть, отварить до готовности. Печень, яичные желтки и грибы пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, поперчить, посолить и вымешать начинку до однородной массы. Если смесь получилась густой, то ее следует разбавить охлажденным грибным отваром.

Раскатать из теста лист толщиной 2 мм или даже тоньше, смазать его взбитым яйцом. Во всю длину раскатанного теста на расстоянии 3—4 см от края положить начинку в виде шариков (диаметр 2 см), между которыми должно быть расстояние 2—3 см. Закрыть шарики краем теста, прижать руками тесто вокруг шариков и вырезать пельмени металлической формой в виде полумесяца.

Отварить пельмени.

? А теперь соус, с которым эти пельмени – пальчики оближешь. Заранее замочите грибы в холодной воде на пару часов, затем сварите их в этой же воде (без соли) до готовности. Мелко нашинкуйте грибки. Муку обжарьте на сухой сковороде до кремового цвета и разведите горячим процеженным грибным бульоном (постоянно помешивая, как будто варите манную кашу). Бросьте в соус небольшой кубик сливочного масла. Томите соус до готовности на слабом огне примерно 20 минут. За это время вы успеете очистить луковицу и тонко нашинковать ее, обжарить на сливочном масле. Добавьте нашинкованные грибы и еще немного обжарьте смесь, а затем переложите ее в соус, посолите и дайте прокипеть. Соус – классика, для пельменей – украшение.

Пельмени с начинкой из ливера

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г говяжьего сердца, 400 г легких, 3 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, приправа карри на кончике ножа, по вкусу – соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, яйцо и слегка подсоленную воду смешать, взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: лук очистить, мелко нашинковать и поджарить до золотистого цвета на сливочном масле. Сердце и легкие нарезать небольшими кусками и тушить под крышкой до готовности. Затем сваренный ливер охладить, пропустить через мясорубку, смешать с обжаренным луком, добавить карри и вымешать массу.

Разделить тесто на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в жгут толщиной примерно в палец и нарезать его на кусочки размером с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в тонкую круглую лепешку. На середину лепешек выложить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать на холоде.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из ливера и грибов

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 200 г говяжьего сердца, 200 г говяжьего легкого, 25 г сушеных грибов, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока тесто не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 2—3 часа, затем отварить их в этой же воде до готовности, процедить, остудить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Сердце и легкое отварить до готовности в подсоленной воде, остудить и пропустить через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить на масле. Соединить лук и ливер и все вместе томить на слабом огне около 5 минут. Затем массу остудить, смешать с грибами, посолить и тщательно вымешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть и смазать яйцом.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из легкого

Рецепт №1

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г легкого, 50 г черствой булки, 0,5 стакана молока, 1 луковица, растительное масло, по вкусу – перец красный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, яйца взбить с подсоленной водой и влить в углубление, добавить в конце замеса растительное масло. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: лук мелко нашинковать и обжарить до полуготовности. Легкое обмыть, залить кипятком, отварить до готовности, затем нарезать на кусочки, пропустить через мясорубку вместе с намоченной в молоке булкой и обжаренным луком. Массу поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 6 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть. Выложить пельмени в один слой на доску, подпыленную мукой, и убрать до варки в холодильник.

Отварить пельмени.

Рецепт №2

Тесто: 4,5 стакана муки, 2 стакана воды, 2 столовые ложки молока, соль по вкусу

Начинка: 500 г легкого, 2 луковицы, 2 сырых желтка, растительное масло, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Теплую воду и молоко влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: легкое положить в горячую воду и варить на слабом огне 2 часа, затем остудить и нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить, разрезать пополам каждую луковицу и нашинковать половинки тонкими полукольцами, которые обжарить на масле. В сковороду с луком положить ломтики

легкого и обжаривать 5 минут на слабом огне. Массу слегка остудить и пропустить через мясорубку. Добавить в начинку желтки, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу. Начинку использовать в теплом виде.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени.

Пельмени с начинкой из мозгов

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г мозгов, 2 луковицы, 4 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сметаны, 4 стакана воды, 4 столовые ложки 3%-ного уксуса, 6 лавровых листков, 1 чайная ложка соли

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить яйца, смешанные с подсоленной водой, замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: мозги замочить на 2 часа в холодной воде, затем отделить пленку, вымыть и положить в кастрюлю с подсоленной и подкисленной водой. Добавить лавровый лист и варить мозги 25 минут до готовности. Охлажденные мозги измельчить ножом, перемешать со сметаной и обжаренным луком.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Отварить пельмени и при подаче к столу полить растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из рыбы

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г рыбного филе, 1 луковица, 1,5 ложки сливочного масла, 5 столовых ложек воды, 0,5 чайной ложки готовой сухой приправы для рыбы или по вкусу – черный перец, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать кратер, соединить яйцо с подсоленной водой и молоком, немного взбить и влить смесь в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его пищевой полиэтиленовой пленкой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: пропустить через мясорубку рыбное филе и лук, добавить воду, сливочное масло, соль и перец (приправу). Тщательно вымешать массу.

Тесто скатать колбаской, разрезать ее на кусочки, которые раскатать скалкой на тонкие лепешки. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник минимум на 1 час.

Отварить пельмени.

? Не поленитесь и приготовьте к этим пельменям сливочный соус. Делается он просто: обжарьте на сухой сковороде муку до кремового цвета, затем влейте 10—11%-ные сливки, мешайте соус до загустения. Когда не останется ни одного комочка и соус загустеет, поперчите его и посолите. Любителям постного стола советую вместо сливок использовать фито-майонез, вот только его прогревать с мукой на сковороде не надо: просто влейте в обжаренную муку и хорошенько размешайте.

Пельмени с начинкой из щуки

Тесто: 4,5 стакана муки, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г филе щуки, 2 луковицы, 50 г белого хлеба, 0,5 стакана молока (сливок), 2 столовые ложки оливкового масла с наполнителем (лимон), по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него осторожно подсоленную воду, замесить тесто и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: филе щуки дважды пропустить через мясорубку вместе с луком и замоченным в молоке белым хлебом. Затем небольшими порциями, постоянно взбивая, добавить молоко (сливки). Начинку поперчить, посолить, еще раз взбить и поставить на 1 час в холодильник. Затем в охлажденную начинку добавить оливковое масло и перемешать массу.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого начинку (1 чайная ложка), защипнуть пельмени по краю.

Отварить пельмени.

? Подойдет любая готовая приправа с уксусом.

Пельмени с начинкой из рыбного фарша и копченой рыбы

Тесто: 700 г муки, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 600 г речной рыбы (щука, судак, сом), 200 г копченой рыбы, 2 луковицы, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 вареных яйца, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть теесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: речную рыбу выпотрошить, вымыть, разрезать на куски и отварить в подсоленной воде до готовности, затем охладить и отделить мякоть от костей. Луковицы очистить, мелко нашинковать и обжарить на масле. Рыбу и лук пропустить через мясорубку с мелкой решеткой, добавить мелко нарубленные яйца, растопленное масло, измельченную зелень, перец и соль. Массу тщательно вымешать. Отдельно ломтиками нарезать мякоть копченой рыбы.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, прикрыть ее ломтиком копченой рыбы, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из рыбы и грибов

Рецепт №1

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г минтая (хека, трески), 60 г сушеных грибов, 4 луковицы, 2 вареных яйца, 4 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать воронку, влить туда яйца, подсоленную воду, растительное масло. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Рыбное филе пропустить через мясорубку и обжарить вместе с репчатым луком и нашинкованными грибами. Массу охладить, добавить измельченные вареные яйца, перец и соль и тщательно вымешать. Если начинка окажется плотной, ее можно разбавить грибным отваром.

От теста отрезать куски, сделать жгуты, которые затем разрезать на небольшие кусочки и раскатывать в тонкие лепешки. На каждую лепешку положить по 1 чайной ложке начинки. Краешки теста смазать яичным желтком и защипнуть.

Рецепт №2

Тесто: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 20 сушеных грибных шляпок, 200 г рыбного фарша, 2 столовые ложки муки, 250 г репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронку. Яйцо и теплую подсоленную воду влить в углубление мучной горки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Лук очистить, мелко нарезать обжарить до светло-золотистого цвета. Грибы, рыбный фарш и обжаренный лук соединить и 1—2 минуты обжаривать на сковороде, затем массу

остудить.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, стаканом вырезать кружки, на середину каждого из них положить по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Пельмени опустить по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще 3—4 минуты, затем вынуть из бульона шумовкой.

Пельмени «Морские гребешки»

Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 200 г грибов, 300 г филе трески, 100 г свиного сала, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него яйцо и подсоленную воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его пищевой полиэтиленовой пленкой и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: филе трески и сало пропустить через мясорубку, соединить с измельченными грибами и мелко нарезанным луком, поперчить и посолить. Фарш тщательно перемешать и припустить 2 минуты на сковороде с маслом.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм и нарезать его на квадраты 7х7 см. На середину каждого квадрата положить по 1 чайной ложке начинки, края соединить, придавая изделиям форму морского гребешка.

Готовить пельмени на пару 20 минут.

? Попробуйте эти красивые пельмени с соевым соусом, разведенным наполовину водой. Учтите, что соевый соус соленый, поэтому уменьшите количество соли в пельменях.

Пельмени с начинкой из рыбы и морской капусты

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г рыбного филе, 300 г морской капусты, 2 луковицы, 1 чайная ложка оливкового масла с наполнителем (лимон), 0,5 чайной ложки перца черного молотого, 2 луковицы, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Влить в кратер осторожно теплую подсоленную воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто увлажненной салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: морскую капусту варить 30 минут, затем промыть в холодной воде, отжать, пропустить через мясорубку вместе с рыбным филе и репчатым луком, добавить в фарш масло, перец, соль и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли) и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще около 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Пельмени с начинкой из семги (осетра)

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г осетрины (семги), 2 луковицы, сливочное масло, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, яйца, подсоленную воду и растительное масло влить в кратер. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Накрыть тесто тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: лук мелко нашинковать и обжарить на растопленном сливочном масле. Осетрину (семгу) пропустить через мясорубку, смешать с луком, добавить перец, соль и тщательно вымешать массу.

Разделить тесто на 2—3 колобка, и каждый скатать в жгут толщиной примерно в палец. Нарезать из жгута кусочки и раскатать их тонкими лепешками. На середину каждой лепешки положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть и соединить противоположные концы. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник как минимум на 40 минут.

Готовить пельмени в пароварке.

Пельмени с начинкой из рыбы, моркови и зеленого горошка

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г филе минтая, 1 луковица, 1 морковь, 1 столовая ложка зеленого горошка, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, вбить туда яйцо, влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Накрыть тесто тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: филе минтая и зеленый горошек пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Морковь очистить и натереть на крупной терке.

Луковицу мелко нашинковать. Рыбное филе смешать с морковью, луком, добавить размягченное сливочное масло, соль и тщательно вымешать массу.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом. Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из рыбы и капусты

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 1 небольшой кочан капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки томата, 300 г филе рыбы, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – черный молотый перец, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 °С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто накрыть салфеткой и поставить на 15 минут для расстойки.

Начинка: капусту нашинковать, посолить и растереть между ладонями (или, что быстрее, измельчить в блендере). Затем влить в капусту растительное масло, посыпать ее перцем и тушить на слабом огне. Репчатый лук мелко нашинковать и обжарить на масле до золотистого цвета. Положить в лук томат, обжарить смесь и добавить в тушеную капусту. Филе рыбы (без кожи) разрезать на куски, обжарить на растительном масле и смешать с капустой. Массу поперчить, перемешать, мелко порубить и охладить.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из вязиги и риса

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 100 г вязиги, 1 стакан риса, 3 вареных яйца, 1 луковица, 3 столовые ложки сливочного масла, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, вбить в него яйцо, влить подсоленную воду и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Накрыть тесто влажной салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: вязигу промыть и варить в подсоленной воде 1,5—2 часа до размягчения, затем охладить и пропустить через мясорубку. Рис обдать кипятком, промыть, залить 2,5 стакана горячей воды и варить до мягкости. Затем выложить его в дуршлаг, дать стечь жидкости, смешать с вязигой, рублеными яйцами, измельченным луком, мелко нашинкованной зеленью петрушки, заправить растопленным сливочным маслом, посыпать молотым перцем и солью. Массу тщательно вымешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 5 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на посыпанную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из креветок

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 300 г очищенных креветок, 150 г крабового мяса, 1 яйцо, 1 луковица, 0,5 чайной ложки тертого корня имбиря, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней углубление. Яйцо смешать с теплой подсоленной водой, немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: мясо креветок и крабов мелко искрошить и смешать с измельченным луком, яичным белком, имбирем, перцем и солью. Массу тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, краешки пельменей смазать яичным желтком и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из мидий

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г отваренных мидий, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки соли, по вкусу – перец черный молотый

Тесто: муку высыпать на стол горкой, в середине сделать углубление, вбить в него яйцо, влить подсоленную воду, замесить тесто так, чтобы оно отставало от рук. Накрыть тесто тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: луковицу очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле. Вареные мидии мелко порубить, уложить на сковороду с луком и все вместе обжарить. Массу поперчить, посолить, перемешать и охладить.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из кальмаров

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г кальмаров, 1 луковица, 1 вареное яйцо, 40 г растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить подсоленную воду, смешанную с яйцами, и замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук. Добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым влажным полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: кальмары очистить, промыть, разрезать на кусочки и пропустить через мясорубку. К полученному фаршу добавить измельченный репчатый лук, мелко рубленное вареное яйцо, растительное масло, перец и соль. Массу тщательно вымешать.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Готовые пельмени опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), довести до кипения и варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть шумовкой из бульона и полить при подаче к столу растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из картофеля

Рецепт №1

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г картофеля, 200 г нутряного сала, 3 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него яйца, подсоленную воду и растительное масло. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: лук тонко нашинковать и поджарить на растопленном нутряном сале. Картофель мелко нарезать. Соединить картофель и лук, поперчить, посолить и тщательно перемешать массу.

Скатать тесто в жгут и разрезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать скалкой в круглый тонкий кружок диаметром 5 см. На каждую лепешечку положить по 1 чайной ложке начинки. Краешки теста смазать яичным желтком и защипнуть.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде 10—15 минут.

? Сметана и зелень молодого укропа – вот непревзойденное украшение этих пельменей.

Рецепт №2

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды (или 2 стакана теплого отвара из-под картофеля), 2 яйца

Начинка: 7 картофелин, 5 столовых ложек молока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и картофельный отвар, слегка взбить и влить в углубление. Месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: картофель отварить в слегка подсоленной воде, обсушить и приготовить пюре. Добавить масло, посолить и, помешивая, постепенно влить горячее молоко, ввести слегка взбитое яйцо. Массу тщательно перемешать.

Для формирования пельменей можно воспользоваться пельменницей заводского изготовления. Тесто разделить на 2

части и каждую из них раскатать в тонкий пласт. Один слой положить сверху на посыпанную мукой пельменницу и немного придавить тесто, чтобы углубления, предназначенные для фарша, стали заметны. В каждое из углублений положить по 1 чайной ложке фарша. Когда все углубления будут заполнены фаршем, накрыть пельмени сверху вторым слоем теста, посыпать мукой и, прижимая с усилием скалку, раскатать тесто так, чтобы стали заметны границы между углублениями. Если все сделать правильно (при небольшой тренировке все будет получаться быстро), то при встряхивании пельменницы пельмени начнут легко отделяться.

Варить пельмени в подсоленной воде.

? Мелко нарежьте нежную зелень укропа и петрушки, измельчите чеснок (в чесночнице лучше всего) и соедините травы с искрошенной брынзой и сметаной. Массу тщательно перемешайте и закройте крышкой для сохранения аромата, пока варите пельмени.

Рецепт №3

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг картофеля, 2 яйца, 3 столовые ложки жирной сметаны, 2 луковицы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйца смешать с теплой подсоленной водой, слегка взбить вилкой, затем постепенно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: сырой картофель натереть на терке, слить сок, а осевший крахмал снова положить в картофельную массу. Добавить мелко нашинкованный сырой лук, яйца, сметану, перец и соль. Массу тщательно вымешать.

От теста отрезать куски, которые скатывать жгутами. Каждый жгут разрезать на кусочки, которые раскатать в круглые тонкие лепешки диаметром 5 см. Середина лепешки должна быть тоньше, чем ее края. На лепешки положить по 1 чайной ложке начинки и сформовать пельмени в виде полумесяца.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? Попробуйте к этим пельменям селедочный соус: фарш из малосольной сельди, фитомайонез и порошок зеленого сыра соедините и перемешайте. Можно добавить немного мелко нарезанного укропа.

Пельмени с начинкой из картофеля и грибов

Тесто: 4 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг картофеля, 10 штук шампиньонов (или вешенок), 2 луковицы, 50 г растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, яйцо и подсоленную теплую воду влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой, слегка увлажненной, и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: грибы мелко нашинковать и обжарить, лук измельчить и тоже обжарить. Картофель отварить, воду слить, приготовить пюре, соединить пюре с луком и грибами, поперчить, посолить и тщательно вымешать массу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и стаканом вырезать кружки, на середину каждого из них положить по 1 чайной ложке начинки, защипнуть пельмени по краю. Слепленные пельмени выложить в один слой на подсыпанную мукой доску и убрать в холодильник минут на 40—45.

Опускать пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли) по одному, варить при слабом кипении.

Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой.

? Истолките чеснок, соедините его с мягким сыром, размягченным сливочным маслом и фито-майонезом. Закройте соус крышкой, чтобы не потерять аромат.

Пельмени с начинкой из картофеля и сыра

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г картофеля, 2 луковицы, 100 г плавленого сыра, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – черный молотый перец, соль

Тесто: муку собрать на доске горкой и сделать в ней небольшую воронку. В углубление влить подсоленную воду, яйцо. Вымесить тесто так, чтобы оно свободно отставало от рук, добавить растительное масло в конце замеса. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: лук измельчить и обжарить на растительном масле. Картофель отварить до готовности, слить воду и приготовить пюре. Соединить пюре с нарезанным кубиками плавленым сыром и обжаренным луком. Массу взбить до однородного состояния.

Раскатать тесто в пласт толщиной 2—3 мм и стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку (1 чайная ложка). Края кружков соединить и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? Попробуйте эти пельмени с зеленым сыром (готовый в порошке). «Грибной» аромат сыра прекрасно сочетается с начинкой пельменей.

Пельмени с начинкой из картофеля и творога

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 10 картофелин, 250 г творога, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто накрыть салфеткой и поставить на 15 минут на расстойку.

Начинка: картофель очистить, залить горячей подсоленной водой, отварить до готовности, истолочь, охладить, перемешать с протертым через сито творогом и поджаренным на масле нашинкованным луком, добавив по вкусу перец и соль.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? Сметана или кефир, растопленное сливочное масло прекрасно подходят для таких пельменей.

Пельмени с начинкой из свежей капусты

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 350 г краснокочанной капусты, 1 луковица, 50 г сливочного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: капусту нашинковать, посолить, тщательно перетереть руками до выделения сока и оставить на 30 минут. Затем сок отцедить, добавить измельченный лук, размягченное сливочное масло, перец и соль. Тщательно перемешать массу.

Из теста сделать жгут, который разрезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см. На середину каждого кружочка положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и убрать в холодильник на 40 минут.

Готовьте пельмени на пару (идеальный вариант – пароварка).

? Соедините фитомайонез, готовую горчицу, немного яблочного уксуса и соевый соус. Все перемешайте. Соус и острый, и соленый, поэтому в пельмени кладите меньше соли в процессе их приготовления.

Пельмени с начинкой из цветной капусты и грибов

Рецепт №1

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца (1 яйцо в тесто, 1 яйцо для смазки теста), 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г свежих грибов, 300 г цветной капусты, 1 крупная луковица, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – сметана, перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, влить в него 1 яйцо, подсоленную воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы отварить до готовности, остудить и мелко нашинковать. Капусту промыть, разобрать на соцветия, отварить в подсоленной воде и мелко нарезать, потушить с маслом и остудить, соединить с грибами, сметаной, измельченным луком, добавить в смесь перец и соль. Массу тщательно перемешать и еще раз измельчить (лучше в блендере).

Тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм и смазать яйцом. Стаканом вырезать кружки, разложить на них начинку (1 чайная ложка), края защипнуть, противоположные концы соединить. Пельмени до варки положить на доску, подпыленную мукой, и убрать в холодильник на 40 минут.

Варить пельмени 10 минут в большом количестве подсоленной воды (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли). Готовые пельмени должны всплыть на поверхность.

Рецепт №2

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежей белокочанной капустил, 15 г белых сушеных грибов, 1 луковица, 50 г растительного масла, перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Добавить в конце замеса растительное масло, накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: белые грибы слегка подсушить в духовке и смолоть в порошок. Лук тонко нашинковать. Капусту мелко порубить, поджарить в масле с луком, посыпать грибным порошком и прогреть. Начинку поперчить, посолить, тщательно перемешать и остудить.

Раскатать тесто в тонкий пласт и нарезать его квадратиками со стороной 5 см, на середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки и защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты

Рецепт №1

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 400 г квашеной капусты, 300 г репчатого лука, 100г растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, сахар, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, слегка взбить смесь и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: нашинкованный лук обжарить до золотистого цвета, добавить к нему измельченную квашеную капусту, подлить немного воды, посолить и тушить, время от времени помешивая, до готовности. В конце добавить сахар и перец. Массу тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Варить пельмени в кипящей подсоленной воде.

Рецепт №2

Тесто: 5 стаканов муки, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка сахара, 0,5 столовой ложки муки, 1 стакан воды, 3 столовые ложки свиного жира, по вкусу – перец белый молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: отжать капусту, опустить в кастрюлю, залить горячей водой и тушить сначала без крышки, чтобы испарился острый запах. Добавить жир, накрыть кастрюлю крышкой и тушить еще 40 минут. Лук нарезать, слегка подрумянить, смешать с томатной пастой и добавить в капусту вместе с солью, сахаром и перцем. Тушить смесь еще примерно 10 минут. На сухой

сковороде довести до светло-желтого цвета муку. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную муку, все тщательно размешать и прокипятить.

Скатать тесто в несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и орехов

Тесто: 5 стаканов муки, 1,5 стакана воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г квашеной капусты, 4 столовые ложки подсолнечного нерафинированного масла, 2 вареных яйца, 1 стакан грецких орехов, по вкусу – соль, сахар, красный молотый перец

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: отжать капусту, налить в сковороду растительное масло и положить туда капусту, заправить красным молотым перцем, закрыть крышкой и тушить. Когда капуста станет почти мягкой, снять ее с плиты, охладить и пропустить через мясорубку вместе с вареными яйцами и орехами. Полученную массу перемешать, посыпав сахаром и солью.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм и нарезать его квадратиками со стороной 5 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста соединить и защипнуть. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки держать в холодильнике.

Отварить пельмени в подсоленной воде. Ж Простейший соус из мягкого сыра, сметаны и корицы (на кончике ножа) делает эти пельмени деликатесом.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и риса

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г квашеной капуспш, 1 стакан воды, 0,5 стакана риса, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, по вкусу – перец белый молотый, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: квашеную капусту отжать и положить в кастрюлю, добавить промытый рис, масло, все перемешать, посолить, поперчить, налить 1 стакан воды. Смесь довести до кипения, уменьшить нагрев и тушить до готовности.

Скатать тесто в несколько тонких длинных жгутов, каждый из которых нарезать кусочками величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из квашеной капусты и грибов

Тесто: 5 стаканов муки, 1 яйцо, 2 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 800 г квашеной капусты, 40 г сушеных грибов, 1 луковица, растительное масло, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку собрать горкой на разделочной доске и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо ввести в теплую подсоленную воду и немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 3—4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Капусту отжать, порубить и тушить в небольшом количестве воды с растительным маслом, время от времени поливая грибным отваром. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить до мягкости. Капусту смешать с грибами, луком, посолить, поперчить.

Разделить тесто на 2—3 колобка, каждый из которых раскатать в тонкую (толщиной 1,5—2 мм) длинную ленту шириной примерно 5 см. Немного отступая от края ленты, разложить через каждые 3—4 см по 1 чайной ложке начинку и накрыть ее второй полосой теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из помидоров и сыра

Тесто: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, соль по вкусу

Начинка: 500 г помидоров, 500 г сыра твердых сортов, 1 пучок кинзы, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйца. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: помидоры очистить от кожицы и семян и мелко нарезать (можете купить свежие измельченные помидоры, упакованные герметически в пакетах). Сыр натереть на терке, соединить с помидорами, добавить измельченную кинзу, перец и соль. Тщательно перемешать массу.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Быстро опустить изделия по одному в кипящую подсоленную воду, аккуратно перемешать и варить на слабом огне. Когда пельмени всплывут, варить их еще около 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

? Чеснок пропустить через чесночницу, смешать с натуральным (без добавок) йогуртом и посолить. Готовить такой соус не составляет труда, а вкус у пельменей с ним будет отменным.

Пельмени с начинкой из фасоли и лука

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 2 стакана фасоли, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Тесто: соединить молоко и воду, подсолить смесь. Муку просеять на доску и сформовать горку. В центре горки сделать небольшое углубление и влить туда смесь. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, ввести в него яйцо, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре для расстойки.

Начинка: фасоль замочить в воде на 6—8 часов, а затем отварить до готовности и пропустить через мясорубку. Луковицы очистить, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле, смешать с фасолью, посолить и тщательно вымешать массу.

Раскатать тесто в виде колбасок, нарезать на кусочки, раскатать их на кружочки, положить на середину каждого начинку, края защипнуть.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, пока пельмени не всплывут, затем еще спустя 5 минут вынуть их из бульона.

? Сметану и томатную пасту смешайте, добавьте красный молотый (жгучий и сладкий) перец, корицу, немного сахара и все тщательно перемешайте.

Пельмени с начинкой из крапивы

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 100 г молодой крапивы, 2 луковицы, 2 столовые ложки топленого масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйца смешать с теплой водой и солью, немного взбить, затем влить смесь в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: крапиву промыть и измельчить. Лук очистить, мелко нашинковать и поджарить до мягкости на топленом масле. Соединить лук с крапивой и посолить.

Скатать тесто в несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Пельмени опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне, пока пельмени не всплывут, затем еще спустя 5 минут вынуть их из бульона.

? Сметана или простокваша (а также кефир или катык) – классический вариант для этих легких ароматных пельменей.

Пельмени с начинкой из щавеля

Тесто: 2,5 стакана муки, 1 яйцо, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г щавеля, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней кратер. Яйцо смешать с теплой водой и солью и немного взбить, затем влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным и не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: щавель замочить на 10 минут, затем промыть, мелко нарезать, обжарить на масле, посыпать сахаром, солью, перемешать.

Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края изделий смазать яйцом и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде и подать со сметаной.

Пельмени с начинкой из сои

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 0, 5 стакана сушеных соевых бобов, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка молотого мускатного ореха, соль по вкусу

Тесто: в емкость всыпать муку, залить ее крутым кипятком и быстро перемешать. Затем добавить растительное масло, соль и замесить тесто.

Начинка: соевые бобы очистить, залить холодной водой и оставить на ночь. Положить их в кастрюлю, залить той же водой, в которой они замачивались, накрыть крышкой и варить при слабом кипении до мягкости (около 4 часов). Остудить и измельчить бобы с помощью кухонного комбайна или блендера. К сое добавить измельченный лук, поджаренный на растительном масле до светло-золотистого цвета, растертый в кашицу чеснок. Массу посолить, поперчить, добавить мускатный орех и тщательно перемешать.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1—2 мм, вырезать стаканом кружочки диаметром около 5 см, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки и слепить полукруглые пельмени.

Пельмени отварить в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из зеленого лука

Тесто: 3 стакана муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г зеленого лука, 5 вареных яиц, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить яйца и слегка подсоленную воду. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: зеленый лук промыть, обсушить, вместе с головками мелко нарезать и обжарить на сливочном масле. Добавить к нему измельченные яйца, посолить смесь и тщательно перемешать.

Сделать из теста несколько жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из редьки и лука

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 300 г редьки, 1 небольшая луковица, 1 стакан сметаны, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть его чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: редьку вымыть, очистить и опустить на 30 минут в подсоленную воду, а затем подкислить воду уксусом и подержать редьку еще 10 минут, после чего натереть на крупной терке. Луковицу очистить и мелко нашинковать. Смешать редьку с луком и сметаной, поперчить, посолить и тщательно перемешать массу.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из соленых огурцов и лука

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г соленых огурцов, 3 луковицы, 2 вареных яйца, 1 столовая ложка растительного масла

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: соленые огурцы очистить от кожицы, измельчить и тушить в течение 10 минут. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами, затем обжарить на масле до золотистого цвета. Яйца порубить. Все перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из свежих грибов

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежих грибов, 1 луковица, 1 столовая ложка нерафинированного растительного масла, соль по вкусу

Тесто: в растительное масло влить крутой кипяток, всыпать муку, быстро замесить тесто и размять его руками. Остудить тесто.

Начинка: грибы мелко нарезать, выложить на разогретую сухую сковороду и тушить в собственном соку, пока сок не выкипит. Затем посолить, добавить растительное масло, мелко нарезанный лук, поджарить смесь и остудить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать квадраты 5х5 см, положить на каждый из них по 1 чайной ложке начинки и слепить пельмени.

Пельмени варить в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из белых грибов и телятины

Тесто: 700 г муки, 1 яйцо, 300 мл воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г белых грибов, 200 г мякоти телятины, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец белый молотый, соль

Тесто: пшеничную муку просеять на стол, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление. Яйцо слегка взбить с подогретой до 30—35 ˚С подсоленной водой и влить в углубление муки. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет однородным, блестящим и не перестанет липнуть к рукам. Приготовленное крутое тесто скатать в шар, положить в емкость, накрыть салфеткой и поставить на 15 минут на расстойку.

Начинка: мясо пропустить через мясорубку, грибы промыть, мелко нашинковать и обжарить на разогретом масле вместе с мясным фаршем и мелко нашинкованным репчатым луком. Массу поперчить, посолить и тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на 2—3 колобка. Каждый колобок раскатать в тонкую (толщиной 1,5– 2 мм) длинную ленту шириной 5 см. Немного отступая от края, разложить вдоль ленты начинку (по 1 чайной ложке) и накрыть ее второй полоской теста. Тесто слегка прижать руками и выемкой вырезать пельмени.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из лисичек, брюссельской капусты и сыра

Тесто: 2 стакана муки, 0,5 стакана молока, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 500 г лисичек, 200 г брюссельской капусты, 100 г сыра, 1 яйцо, 3 столовые ложки муки, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: соединить молоко, воду, подсолить смесь. Муку просеять на доску и сформовать горку. В центре горки сделать небольшое углубление и влить туда смесь. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, ввести в него яйцо, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре на расстойку.

Начинка: грибы очистить, промыть и вместе в кочанчиками брюссельской капусты пропустить через мясорубку. В фарш добавить натертый сыр, взбитое яйцо, муку, перец, соль и все тщательно перемешать.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить в середину каждого кружка начинку, края защипнуть. Для лучшего соединения края теста можно слегка смочить водой или смазать яйцом.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и яиц

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 300 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на разделочную доску горкой, в середине сделать кратер, смешать яйца и подсоленную воду, взбить и осторожно влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: грибы и лук поджарить на масле, остудить, добавить мелко рубленные яйца, перец и соль. Тщательно вымешать массу.

Скатать тесто колбаской, нарезать на кусочки. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия защипнуть.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо. Ж Соус проще простого: в подсушенную на сковороде до светло-золотистого оттенка муку влейте тонкой струйкой горячее молоко, размешивая до получения однородной массы, охладите ее и затем введите смолотые в порошок грецкие орехи и зеленый сыр. Орехи предварительно просушите в духовке и смелите в кофемолке, а сыр продают в пакетиках.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и риса

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 20 сухих белых грибов, 1 стакан отваренного риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 вареное яйцо, соль по вкусу

Отвар: 3 стакана грибного бульона, 3 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 3 зубчика чеснока, 1 стакан сметаны, соль по вкусу

Тесто: в растительное масло влить горячую воду, всыпать муку, быстро замесить тесто и размять его руками. Остудить тесто.

Начинка: грибы замочить в холодной воде на 4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Лук очистить, мелко нашинковать, соединить с грибами и обжарить на масле, затем остудить, добавить отваренный рис и мелко рубленное яйцо. Посолить и тщательно перемешать массу.

Тесто раскатать без подпыла доски мукой в пласт толщиной 1 мм, нарезать квадраты 5х5 см, положить на каждый по 1 чайной ложке начинки и слепить пельмени.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него пельмени, поставить в духовку на 15 минут, затем разложить их в порционные глиняные горшки, залить горячим грибным отваром, при желании посолить, добавить лавровый лист, душистый перец, раздавленный в чесночнице чеснок и снова поставить в духовку на 15 минут.

Пельмени с начинкой из сушеных грибов и фасоли

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан охлажденной воды, соль по вкусу

Начинка: 100 г сушеных грибов, 200 г фасоли, 2 столовые ложки нутряного сала, 2 луковицы, по вкусу – молотый красный перец, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду, яйца. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто влажной салфеткой и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: фасоль замочить на ночь для набухания, затем отварить до готовности, протереть через сито, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Лук очистить, мелко нашинковать и поджарить на нутряном сале до золотистого цвета. Грибы замочить в холодной воде на 4 часа, затем отварить в этой же воде до готовности, процедить и мелко нашинковать. Смешать фасоль, грибы, лук, перец и соль, прогреть 1—2 минуты на сковороде, охладить начинку.

Раскатать тесто толщиной 1—1,5 мм и разрезать на квадраты 5х5 см. Положить на середины квадратов по 1 чайной ложке начинки, защипнуть пельмени.

Подготовленные пельмени опустить в подсоленную кипящую воду, варить, пока они не всплывут на поверхность, после чего вынуть шумовкой, полить растопленным сливочным маслом, слегка потрясти, чтобы они покрылись жиром и не слипались при подаче к столу.

Пельмени с начинкой из свежих грибов и репы

Тесто: 300 г муки, 1 яйцо, 125 мл воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 1 стакан отваренных грибов, 1 репа, 2 столовые ложки измельченного зеленого лука, 1 столовая ложка растительного масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яйца. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, затем накрыть готовое тесто чистым полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: грибы мелко порубить и обжарить на масле. Репу очистить, нарезать ломтиками и пропустить через мелкую решетку мясорубки. Смешать грибы, репу, зеленый лук, посыпать перцем, солью и тщательно вымешать фарш.

Тесто раскатать в тонкий пласт, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого кружка начинку, края защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде и подать к столу с растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из белых грибов, кабачков и картофеля

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 500 г белых грибов, 100 г кабачков, 2 картофелины, 1 яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, по вкусу – зелень петрушки, перец черный молотый, соль

Тесто: муку просеять на доску, собрать ее горкой и сделать небольшую воронку. В углубление влить смесь из подсоленной воды и яиц, замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавить в конце замеса растительное масло. Накрыть тесто чистым полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: картофель очистить, натереть на терке. Луковицу очистить и тонко нашинковать. Грибы очистить и промыть. Кабачки очистить от кожицы и семян, пропустить вместе с грибами через мясорубку, добавить лук, картофель, яйцо, муку, измельченную зелень, перец, соль и тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на несколько кусков и сделать из них длинные жгуты, нарезать жгуты на равные кусочки величиной с грецкий орех. Каждый кусочек раскатать в лепешку диаметром 5 см, положить на середину начинку, защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из свежих грибов и гречки

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г свежих грибов, 150 г гречневой крупы, 1 стакан кипятка, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 0,5 стакана молока, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца с подсоленной водой, слегка взбить и влить в углубление. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его салфеткой и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: гречневую крупу промыть, поместить в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить 1 столовую ложку масла, перемешать и поставить в духовку. Готовую рассыпчатую кашу охладить. Грибы отварить до готовности, пропустить через мясорубку, обжарить на масле, поперчить и посолить. Лук очистить, мелко нашинковать и обжарить отдельно до мягкости. Соединить кашу с грибами, луком, молоком и тщательно вымешать массу.

Скатать тесто в несколько тонких жгутов, каждый из которых нарезать некрупными кусочками. Каждый кусочек раскатать в круглый тонкий кружок диаметром 5 см и положить на него по 1 чайной ложке начинки. Края изделия смазать яичным желтком и защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде. Ж В подсушенную на сковороде до кремового оттенка муку влить подогретые на водяной бане густые сливки, размешать до получения однородной массы, охладить и подавать к пельменям. Объедение и только!

Пельмени с начинкой из свежих грибов и помидоров

Тесто: 500 г пшеничной муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г воды, 0,5 чайной ложки соли

Начинка: 400 г свежих грибов, 400 г спелых помидоров, 2 луковицы, 150 г риса, 100 г растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, по вкусу – зелень укропа или петрушки, перец черный молотый, соль

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление и влить смесь из слегка подогретой подсоленной воды и яиц. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, добавив в конце замеса растительное масло. Готовое тесто накрыть слегка влажным полотенцем и оставить на 30 минут.

Начинка: грибы очистить, промыть, отварить в подсоленной воде до готовности и мелко нашинковать. Луковицы очистить, разрезать пополам и каждую половинку нашинковать тонкими полукольцами. Помидоры освободить от кожицы (опустить на несколько секунд сначала в горячую воду, затем в холодную) и нарезать кубиками. В разогретую сковороду с растительным маслом положить лук и слегка его обжарить. Затем добавить помидоры, поперчить, посолить и держать массу на огне до тех пор, пока не выпарится вся жидкость. Затем влить 1,5 стакана грибного отвара, довести до кипения, всыпать промытый рис, добавить грибы и измельченную зелень. Все тщательно перемешать, поставить в духовку и тушить до полуготовности. Готовую начинку остудить.

Готовое тесто раскатать тонкими жгутами и нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать в тонкий кружок диаметром около 5 см, чтобы края были несколько тоньше, чем середина. Положить на середину каждого кружка по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из опят и печени

Тесто: 2,5 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 0,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г опят, 150 г печени, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, по вкусу – перец черный молотый, соль

Тесто: просеянную муку собрать горкой на стол, сделать в ней углубление и добавить слегка подогретую воду, яйца и соль. Замесить тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук, накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: печень залить горячей водой и подержать в ней 5 минут, затем нарезать небольшими кубиками. Луковицу мелко нашинковать и обжарить на сливочном масле, добавить кубики печени и обжарить до готовности. Грибы очистить и пропустить через мясорубку вместе с печенью и луком, добавить сметану, яйцо, панировочные сухари, перец, соль и все тщательно перемешать. Начинку охладить.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На смазанной яйцом полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

Пельмени с начинкой из грибов, запеченные в омлете

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 400 г свежих грибов, 2 луковицы, 0,5 стакана негустой сметаны, 1 столовая ложка масла, по вкусу – перец черный молотый, соль

Ингредиенты для омлета: 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, соль

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: грибы отварить и мелко нашинковать, обжарить их затем с мелко нарезанным луком, заправить солью, перцем, сметаной и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной не более 2 мм, рюмкой вырезать кружки, положить на середину каждого по 1 чайной ложке начинки, края защипнуть, противоположные концы соединить.

Подготовленные пельмени уложить в глубокую сковороду с распущенным сливочным маслом, обжарить, залить взбитой смесью яйца с молоком и солью, запекать в духовке.

Подавать к столу, не вынимая из сковороды.

Пельмени с начинкой из соленых грибов

Рецепт №1

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, соль по вкусу

Начинка: 500 г соленых грибов, 2 луковицы, 100 г сметаны

Тесто: в просеянную муку влить теплую подсоленную воду и замесить эластичное тесто. Накрыть его полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: соленые грибы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, заправить сметаной и тщательно перемешать массу.

Раскатать тесто в виде ленты шириной 5—6 см и толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного теста смазать яйцом. На полосе через каждые 3—4 см разложить чайной ложкой начинку, затем край полосы приподнять и накрыть им фарш, после чего вырезать пельмени формочкой.

Отварить пельмени в подсоленной воде.

? В подсушенную на сковороде до светло-золотистого оттенка муку влейте подогретые на водяной бане сливки, размешайте до получения однородной массы, охладите и подайте к пельменям.

Рецепт №2

Тесто: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу

Начинка: 500 г солонины (любых соленых грибов), 1 стакан отваренного риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 вареных яйца

Тесто: в растительное масло влить горячую воду, всыпать муку, быстро замесить тесто и размять его руками. Тесто остудить.

Начинка: грибы промыть и мелко нарезать. Лук очистить, мелко нашинковать, соединить с грибами и обжарить на масле, затем остудить, добавить отваренный рис и искрошенные яйца. Тщательно перемешать массу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм, нарезать квадраты 5х5 см, положить на каждый по 1 чайной ложке начинки и слепить пельмени.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду, варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо и

подавать со сметаной.

Рецепт №3

Тесто: 3 стакана муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 250 г соленых грибов, 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, растительное масло, по вкусу – перец черный молотый, сахар

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить смесь из яиц и слегка подсоленной воды. Месить тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам, добавить в конце замеса растительное масло и оставить на 40 минут при комнатной температуре для расстойки.

Начинка: соленые грибы промыть, пропустить через мясорубку вместе с луком, квашеную капусту измельчить. Соединить грибы, лук и капусту, заправить растительным маслом, перцем и сахаром по вкусу, тщательно перемешать массу.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, нарезать его квадратиками со стороной 5 см. На середину каждого квадратика положить по 1 чайной ложке начинки, края теста защипнуть и соединить противоположные концы. Слепленные пельмени выложить в один слой на подпыленную мукой доску и до варки убрать в холодильник.

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, варить их еще 5 минут, затем вынуть шумовкой на блюдо.

Пельмени с начинкой из творога и зеленого лука

Тесто: 4 стакана муки, 1,5 стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу

Начинка: 500 г творога, 1 яйцо, 250 г зеленого лука, соль по вкусу

Тесто: муку просеять на разделочную доску, собрать горкой и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое влить слегка подсоленную воду и яйцо. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Накрыть тесто полотенцем и оставить для расстойки на 30 минут.

Начинка: творог протереть через сито, добавить яйцо, мелко нашинкованный зеленый лук, соль и тщательно перемешать массу.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1 мм, стаканом вырезать кружки, на середину каждого положить начинку и защипнуть края.

Отварить пельмени в подсоленной воде и полить при подаче к столу растопленным сливочным маслом.

Пельмени с начинкой из творога и гречневой крупы

Тесто: 2,5 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан воды, соль по вкусу

Начинка: 150 г творога, 150 г гречневой крупы, 1 стакан горячей воды, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 сырой яичный желток, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу

Тесто: муку высыпать на доску горкой, в середине сделать углубление, смешать яйца и подсоленную воду, слегка взбить смесь и влить в кратер. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук, затем накрыть его тканью и оставить для расстойки на полчаса.

Начинка: гречневую крупу промыть, всыпать в кастрюлю, залить кипятком, посолить, добавить

1 столовую ложку масла, перемешать и поставить в духовку. Готовую рассыпчатую кашу охладить. Творог протереть через сито, добавить к нему

2 столовые ложки размягченного сливочного масла, яичный желток, сахар, размешать и соединить с гречневой кашей.

Тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружки, положить на середину каждого из них начинку, края защипнуть, противоположные концы соединить. Для лучшего соединения края изделий можно слегка смочить водой или смазать яйцом (тогда пельмени не развалятся при варке).

Опустить пельмени в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 1 столовая ложка соли), варить при слабом кипении, пока пельмени не всплывут на поверхность, затем варить их еще около 5 минут до полной готовности. Ж Это классика вкуса – подать такие пельмени с растопленным сливочным маслом.

Приятного аппетита!